Frau mit Herz
Extra

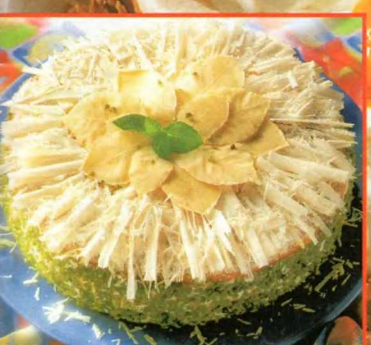
Die schönsten Torten

Luxembourg € 2,18
Belgien € 2,18
Italien € 2,53
Frankreich € 2,29

4 194916 801953 02
Ausgabe Nr. 2/2003
Deutschland € 1,95
Österreich € 2,18
Schweiz sfr 3,80

Schön saftig
Aprikosen-Erdbeer-Joghurttorte

Sommerliche Beerentorten Eistorten



Hochzeitstorten

Festliche Torten

Tortentraum
mit Erdbeeren und Rhabarber

Für Geburtstage im Sommer

Obsttorten
fein herausgeputzt

- Klassische Torten aus Österreich
- Torten für das lustige Kinderfest

Hier erfahren Sie, wo Sie welche Torten finden

Titelfoto: O.R.D. GRAONAU

Die Erdbeersaison hat begonnen!
Wir backen die schönsten Erdbeertorten 4-9

Kleine Törtchen, kleine Schnitten – großer Genuss 10-11

Sonnengelb und Purpurrot –
Sommerkuchen zum Reinbeißen verführerisch 12-13

Blau & rot & saftig: Sommer-Beerentorten 14-17

Torten fürs lustigste Kinderfest 18-19

Kaffeestunde unterm Sonnenschirm 20-21

Klassische Kuchen und Torten aus Österreich 22-25

Pikante Torten zum Bier oder Wein 26-27

Wenn die Zeit knapp ist,
haben wir Rezepte für Hurtig-Torten 28-29

Festliche weiße Torten für Hochzeit, Verlobung, Taufe 30-33

Für Geburtstage im Sommer:
Obsttorten – festlich herausgeputzt 34-37

Wer keinen Zucker essen darf: Torten für Diabetiker 38-39

Eistorten – kühler Genuss an heißen Tagen 40-41

Blickpunkt auf der Kaffeetafel:
Torten für Familienfeste 42-47

Das Rezept für unsere Titeltorte finden Sie auf der Seite 38.

Impressum

Die schönsten Torten

erscheint vierteljährlich im Sonnenverlag
Verleger: Dr. G. J. Rose
Redaktion:
Sonnenverlag GmbH
Redaktion Rezepte mit Pfiff
Ludwig-Wilhelm-Str. 17 a
76590 Baden-Baden
Postfach 20 22
76490 Baden-Baden
Telefon: (07221) 35 01-746
Telefax: (07221) 39 09 55
rezeptemitpfiff@klambt.de
Chefredakteurin: Erika Poese
Redaktionelle Mitarbeit und Leserservice: Ingrid Straßer
Grafik: Beatrice Wohnhaas (Ltg.), Marta Kärger, Nicole Podrouzek
Schlussredaktion: Rita Kopf
Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt: Erika Poese

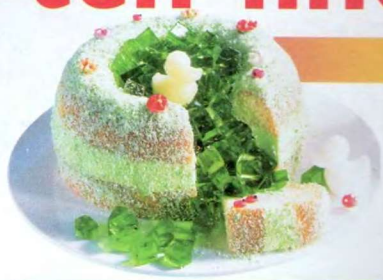
Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte, Fotos und Dias keine Gewähr
Copyright Sonnenverlag 2002

Verlag:
Sonnenverlag GmbH
Postfach 10 03 13
76484 Baden-Baden
Telefon: (07221) 35 01-0
Telefax: (07221) 35 01-133

Geschäftsführung:
Anton Kleiner, Lars J. Rose
Stellv. Verlagsleiterin: Nicole Oefler
Vertrieb und Anzeigen:
Klambt-Verlag GmbH & Cie
Postfach 15 45 - 67325 Speyer,
Telefon: (06232) 310-0
Vertriebsleiter: Otto Lepschy
Anzeigenleiter: Walter Karl Eder
Anzeigenverkaufsleitung:
Brigitte Butz
Anzeigenstruktur: Ludwig Schineller (verantwortlich für den Anzeigenteil)
Anzeigenpreisliste Nr. 16 vom 1. Januar. 2003
Abo-Service:
Telefon: 08 00 71 83 860 (gebührenfrei)
Telefax: (06232) 31 02 12

Grenzüberschreitende Lieferungen sind nur mit Zustimmung des Verlages gestattet.

Druck: Broschek-Druck, Lübeck
Im Sonnenverlag erscheinen die periodischen Zeitschriften:
FRAU MIT HERZ • WELT DER FRAU LEA • PRIMA • LEA FRISUREN
WELT DER FRAU FRISUREN
REZEPTE MIT PFIFF • EINFACH KÖSTLICH BACKEN • DIE SCHÖNSTEN TORTEN • BACKEN NACH GROSSMUTTERS ART
OMAS HERZHAFTE KÜCHE
UNSER HUND • MEINE KATZE
STARS UND MELODIEN • RÄTSEL MIT PFIFF • RÄTSELSPASS
und Sonderhefte



Kinderfest...

...im Sommer ist lustiger als zu anderen Jahreszeiten. Deshalb schwimmen Entchen auf dem See, der dann gegessen werden darf. S.18-19

Klassische Torten aus Österreich

Vielleicht haben Sie schon mal eine der traditionsreichen Torten, die aus dem Burgenland, Wien, Linz und Salzburg stammen, während Ihres Urlaubes in einem der Kaffeehäuser verzehrt. Damit Sie die Köstlichkeiten zu Hause nachbacken können, hier die Rezepte. S.22-25

Torten für Familienfeste

Der nächste Geburtstag kommt bestimmt. Wir haben die Torten dafür S. 42-47

Herzhafte Torten...

...erwarten Sie, liebe Freunde oder Nachbarn, zu einem geselligen Abend? Dann sind Snacks und pikante Torten genau richtig. S. 26-27

Gleich notieren!

Das nächste „Die schönsten Torten" – wieder mit vielen prächtigen, verführerischen Torten für Geburtstage und Familienfeiern, berühmte Torten, die nachzubacken sich lohnt, aber auch preiswerten und schnellen Torten für alle Tage, Torten mit Obst der Saison und selbstverständlich wie immer mit vielen Tipps für Backen, erscheint am 21. August 2003

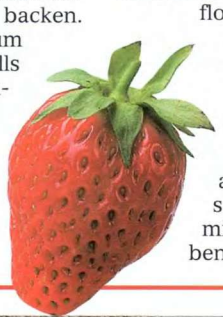
Flockentorte mit Erdbeeren

Für den Brandteig:
70 g Butter, 1/4 TL Salz
1 TL Zucker, 200 ml Wasser
200 g Mehl, 5 Eier
Für die Füllung:
300 g Erdbeeren
750 ml Sahne
100 g Zucker
Außerdem:
Butter und Mehl für die Backbleche
6 Erdbeeren zum Garnieren
Puderzucker zum Besieben

1. Für den Brandteig Butter, Salz, Zucker und Wasser aufkochen. Das gesiebte Mehl auf einmal hineinschütten, dabei ununterbrochen rühren. Die Masse weiter erhitzen. und so lange rühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topf löst (abbrennt) und eine weiße Haut den Topfboden überzieht. Die Masse in eine Schüssel umfüllen, etwas abkühlen lassen, 1 Ei unterrühren, bis es sich völlig mit der Masse verbunden hat. Restliche Eier nacheinander zugeben, dabei darauf achten, daß jedes einzelne gut untergerührt ist, bevor das nächste folgt. Die Teigkonsistenz prüfen. Dafür den Kochlöffel anheben, die Masse soll glatt und glänzend sein und weich vom Löffel fallen.

2. Backbleche dünn mit Butter bestreichen und leicht mit Mehl bestäuben. Mit einem Tortenring (24 cm Ø) die Größe auf die Bleche zeichnen. Fünf dünne Böden (höchstens 2 mm stark) aufstreichen. Bei 220-250 Grad also sehr heiß, knusprig hellbraun backen. Die 3 schönsten Böden zum Füllen auswählen und falls nötig, den Rand nachschneiden. Die beiden übrigen Böden in kleine Stücke schneiden oder brechen.

3. Die Erdbeeren waschen, putzen, gut abtropfen lassen, dann halbieren. Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Einen Boden auf eine Tortenunterlage legen, mit einem Tortenring umschließen 3-4 EL. Sahne darauf verstreichen, mit den Erdbeeren belegen, 1/3 Sahne darauf geben und glatt steichen. Den zweiten Boden auflegen, wieder 1/3 Sahne darauf streichen und den dritten Boden auflegen. Ca. 30 Min. kühlen, dann aus dem Ring lösen. Mit einem Teil der Sahne Rand und Oberfläche der Torte einstreichen und mit den Brandteigflocken besteuen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 12 Rosetten auf die Torte spritzen. Die halbierten Erdbeeren auf die Sahnerosetten setzen. Die Oberfläche mit Puderzucker besieben.



Liebe Leserin, lieber Leser,

es ist wieder soweit: deutsche Erdbeeren kommen frisch gepflückt vom Feld und somit werden am Wochenende in den meisten deutschen Küchen Erdbeertorten gebacken, wobei wir Sie mit unseren Rezepten unterstützen möchten. Aber wir haben selbstverständlich noch viele andere köstliche Tortenideen für Sie: für Familienfeiern, für Kinderfeste, für Kaffeestunden unterm Sonnenschirm und und und... Blättern Sie mal weiter, und lassen Sie sich überraschen...

Foto: Teubner Foodfoto

Eine köstliche Kombination aus zartem Blätterteig und erfrischender Erdbeer-Joghurt-Füllung macht diese Torte zu etwas Besonderem. Weil die Blätterteigböden mit Kuvertüre „versiegelt" werden, bleiben sie länger stabil

Erdbeer-Blätterteig-Torte

1 P. TK-Blätterteig

Füllung:

50 g bittere Kuvertüre
300 g Erdbeerjoghurt
80 g Zucker, 1 cl Erdbeersirup
7 Blatt Gelatine, 400 ml Sahne
500 g geputzte Erdbeeren

Dekoration:

250 ml Sahne
1 Pck. Vanillezucker
8 geputzte Erdbeeren

Außerdem:

Puderzucker zum Besieben
Erdbeersahnezucker (Hagelzucker)

1. Blätterteigplatten auf einem Blech auftauen lassen, zusammenkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche drei Platten (je 26 cm Ø) ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit der Gabel mehrmals einstechen und 20 Min. ruhen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 15 Min. nach Sicht backen. Auskühlen lassen.

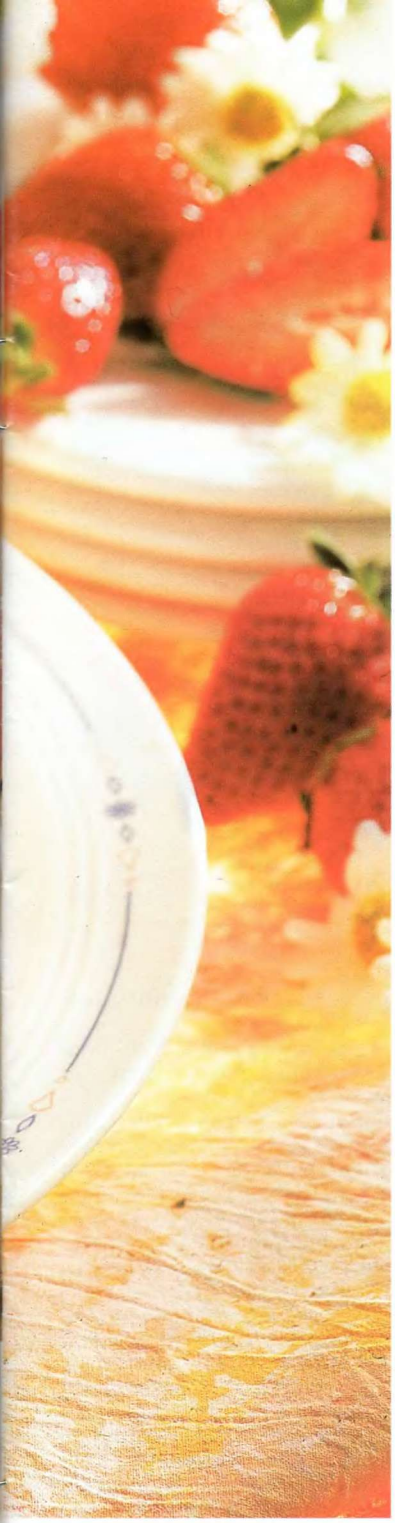
2. Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und zwei Böden damit bestreichen. Für die Füllung Erdbeerjoghurt, Zucker und Erdbeersirup miteinander verrühren. Gelatine nach Vorschrift auflösen und in die Joghurtcreme rühren. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

3. Ersten mit Kuvertüre bestrichenen Boden auf eine Tortenplatte geben und mit einem Tortenring (24 cm Ø) umstellen. Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche nach unten den Boden auskleiden. 1/2 Creme daraufgeben. Zweiten mit Kuvertüre bestrichenen Boden daraufgeben und restl. Creme darauf verstreichen. Den dritten Boden daraufgeben. Im Kühlschrank 2-3 Std. kühlen. Aus der Form schneiden.

4. Für die Dekoration Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Mit 1/2 Sahne den Rand der Torte gleichmäßig einstreichen. Restl. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und spiralförmig am Oberflächenrand dekorieren. In die Mitte der Torte ebenfalls einen Kringel spritzen. Erdbee-

Es ist mal wieder so weit! Die deutschen Erdbeeren sind da - frisch gepflückt schmecken sie am besten. Deshalb backen wir

Die schönsten Erdbeertorten



ren in Scheiben schneiden und am Rand sowie in der Mitte fächerartig anbringen. Mit Puderzucker bestäuben. Tortenrand mit Erdbeersahnezucker einstreuen und die Torte in 14 Stücke teilen.

Erdbeertorte

Quark-Öl-Teig:
150 g Magerquark
100 g Zucker
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
6 EL Öl, 1 Prise Salz
250 g Mehl, 1 TL Backpulver
Füllung:
1 kg Erdbeeren
6 Blatt weiße Gelatine
600 ml Sahne, 3-4 EL Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
Puderzucker zum Besieben

1. Auf Papier einen Kreis (24 cm Ø) aufzeichnen und ausschneiden. Für den Teig Quark mit Zucker, Zitronenschale, Öl und Salz verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und löffelweise unter die Quarkmasse rühren. Alles schnell zu glattem Teig kneten und in drei Portionen teilen. Jede Teigportion ausrollen, den Papierkreis auflegen und einen Teigkreis ausschneiden. Teigkreise auf einem gefetteten Backblech, im vorgeheizten Ofen, bei 200 Grad in ca. 15-20 Min. goldgelb backen.

2. Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren kurz waschen und ein paar schöne Erdbeeren mit Grün beiseite legen. Von restl. Erdbeeren das Grün abzupfen und 1/3 Erdbeeren pürieren. Gut ausgedrückte Gelatine nach Vorschrift auflösen und langsam unter das Erdbeerpüree rühren. Sahne mit Zucker und Bourbon-Vanillezucker steif schlagen, ca. 6-8 EL davon abnehmen und in den Kühlschrank stellen. Sobald das Erdbeermus zu gelieren beginnt, löffelweise Sahne unterziehen. Erdbeersahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle einfüllen. Einen Tortenboden auf eine Servierplatte legen. 1/2 Erdbeersahne daraufspritzen und 1/2 vorbereitete Erdbeeren hineindrücken. Zweiten Boden darauf legen und restl. Erdbeersahne darauf spritzen. Restl. Erdbeeren darübergeben und letzten Tortenboden auf die Füllung legen.

3. Reservierte, weiße Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und die Oberfläche damit garnieren. Mit Erdbeeren dekorieren und mit Puderzucker leicht bestäuben.

Tipp

Für das Anschneiden dieser Schichttorte sollte ein Sägemesser, kurz in heißes Wasser getaucht, benutzt werden. Oder noch besser: ein Elektromesser.

Erdbeertorte

Die schönsten Erdbeertorten

Erdbeer-Schokodrops-Torte

Mürbeteigboden:
150 g Mehl, 100 g Butter
50 g Zucker, 1 Msp. Salz
Creme:
400 g Frischkäse, 100 g Zucker
125 ml Milch, 4 cl Erdbeersirup
2 cl Batida de Coco
10 Blatt Gelatine, 300 ml Sahne
350 g geputzte und gewürfelte Erdbeeren (ca. 1,5 cm x 1,5 cm)
100 g Schokodrops
Dekoration:
50 g Schokodrops
4 geputzte Erdbeeren

1. Für den Mürbeteigboden Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Butter in Stücken darin verteilen, Zucker und Salz dazugeben. Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und 1 Std. kühlen. Auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer Platte (24 cm Ø) ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10-12 Min. nach Sicht backen. Auskühlen lassen. Den Boden auf einer Tortenplatte mit einem (24 cm Ø) Tortenring umstellen.

2. Für die Creme Frischkäse, Zucker, Milch, Erdbeersirup und Batida de Coco miteinander verrühren. Gelatine nach Vorschrift auflösen. Unter die Frischkäsecreme rühren. Sahne steif schlagen. Mit Erdbeerwürfeln und Schokodrops unter die Frischkäsecreme heben. Creme in die vorbereitete Form füllen, Oberfläche glatt streichen und im Kühlschrank 2-3 Std. fest werden lassen.

3. Aus der Form lösen. Schokodrops auf der Oberfläche verteilen, die Erdbeeren in Scheiben schneiden und dekorativ darauf anrichten. In 14 Stücke teilen.

Erdbeer-Sahne-Torte

1 fertiger heller Biskuitboden (26 cm Ø und 3 cm Höhe)
Creme:
600 g geputzte Erdbeeren
100 g Zucker, 4 cl Orangenlikör
7 Blatt Gelatine, 500 ml Sahne
Dekoration:
250 ml Sahne
1 Pck. Vanillezucker
1 EL gehackte Pistazien

1. Biskuitboden einmal quer halbieren und ersten Boden auf eine Tortenplatte geben. Mit dem Tortenring umschließen.

2. Für die Creme Erdbeeren pürieren (3 beiseite legen), mit Zucker und Orangenlikör verrühren. Gelatine nach Vorschrift auflösen. Unter die Erdbeercreme rühren. Sahne steif schlagen und unter die Erdbeermasse heben. In die Form füllen, zweiten Boden daraufgeben und im Kühlschrank 2-3 Std. fest werden lassen. Aus der Form lösen.

3. Für die Dekoration Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Mit 1/2 Sahne Tortenrand und Oberfläche gleichmäßig einstreichen. Restl. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und ein Gitter auf die Tortenoberfläche spritzen. Erdbeeren in Scheiben schneiden und dekorativ auf die Oberfläche setzen. Mit gehackten Pistazien bestreuen und die Torte in 16 Stücke teilen.

Diese Erdbeer-Sahne-Torte gehört zu den Klassikern der Sahne-Obsttorten- es gibt sie auch mit allen anderen Beerenfrüchten sowie Rhabarber und Kirschen. Sie können also, mit etwas Back-Phantasie, jeden Sonntag mit dem vertrautem Rezept variationsreich Torten zaubern

Erdbeertraum mit Zaun

Zutaten für 10 Stücke:
Biskuitteig:
2 Eier, 2 EL Wasser
80 g Zucker, 1 Prise Salz
100 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver
Creme:
5 Blatt rote Gelatine
5 Blatt weiße Gelatine
300 g Rhabarber
250 g Erdbeeren, 75 ml Wasser
125 g Zucker, 1 Btl. Citro-Back
500 g Vanillejoghurt
2 Pck. Bourbon-Vanillezucker
200 g Schlagsahne
Außerdem:
32 Stück Löffelbiskuits
150 g Konfitüre in der Dose (Schwartau) (z.B. Erdbeer/Rhabarber)
1 Pck. Dessert Röllchen
Dekoration:
125 g Erdbeeren
1 Pck. Schoko Dekor Blätter Weiß

1. Eier, Wasser, Zucker und Salz 8 Min. mit den Schneebesen des Handrührgerätes dickschaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen, über die Masse sieben und vorsichtig unterheben. Teig in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (24 cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 25 Min. backen. Springformrand vorsichtig lösen. Biskuit auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

2. Für die Creme rote und weiße Gelatine getrennt in kaltem Wasser einweichen. Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Erdbeeren putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Rhabarber mit 75 ml Wasser 5 Min. dünsten. Erdbeeren, 100 g Zucker und Citro-Back zufügen und pürieren. Rote Gelatine ausdrücken und dazufügen. Im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Joghurt mit Bourbon-Vanillezucker und restl. Zucker verrühren. Weiße Gelatine nach Vorschrift auflösen. 3 EL Joghurt mit Gelatine verrühren. Unter Rühren zum Joghurt geben. Sahne steif schlagen und sobald die Joghurt-Creme zu gelieren beginnt, Sahne unterheben.

3. Oberfläche und Rand des Biskuitbodens mit Konfitüre bestreichen. Einen Tortenring mit 1 cm Abstand um den Biskuitboden stellen. Rundherum Löffelbiskuits setzen. 2/3 Erdbeer-Rharbarber-Masse vorsichtig unter die Joghurtcreme heben. Zum Schluss restl. Masse darunter ziehen, so dass die Creme marmoriert ist. Creme abwechselnd mit den Schoko Dessert Röllchen auf den Biskuit geben. Torte abgedeckt 2 Std. kalt stellen. Erdbeeren putzen, waschen und halbieren. Tortenring vorsichtig entfernen. Torte mit Erdbeeren und Schoko Dekor Blätter verzieren.

Tipp

Sollte kein Rhabarber mehr im Angebot sein, kann die doppelte Menge Erdbeeren verwendet werden.

Erdbeertorte (Gateau Eugenie)

Zutaten für 16 Stücke:

Böden:

125 g Zucker, 1 Prise Salz
1 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
6 Eigelbe, 60 g Mehl
70 g Speisestärke

Füllung, Dekoration:

500 g Erdbeeren, 100 g Zucker
6 EL Wasser, 1 EL Zitronensaft
7 Blatt Gelatine, 400 ml Sahne
2 Becher Joghurt, 4 EL Zucker
1 Pck. Madeleines (250 g) oder Löffelbiskuit

1. Zucker, Zitronenschale, Salz und Eigelb cremig schlagen. Mehl und Speisestärke sieben und vorsichtig unter die Eigelbcreme heben. Aus der Masse nacheinander in einer am Boden gefetteten Springform (24 cm Ø) im heißen Backofen bei 200 Grad drei Böden backen. Backzeit jeweils ca. 12 Min., Boden abkühlen lassen.

2. Erdbeeren waschen und Kelchblätter abzupfen. Die Hälfte der Erdbeeren pürieren. Die andere Hälfte halbieren oder vierteln. Zucker, Wasser und Zitronensaft erwärmen bis der Zucker schmilzt. 2 Blatt Gelatine nach Vorschrift auflösen. Mit dem Erdbeerpüree mischen. Mischung etwas abkühlen lassen. Restl. 5 Blatt Gelatine nach Vorschrift einweichen und bei milder Hitze auflösen. Joghurt mit Zucker verrühren und die flüssige Gelatine rasch einrühren. Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen. Etwas andicken lassen.

3. Einen Tortenboden mit 1/3 Creme bestreichen und darauf etwas Erdbeerpüree verteilen. Zweiten Boden aufsetzen, ebenfalls mit Creme bestreichen und Erdbeerpüree darauf verteilen. 3 EL Pürree zum Dekorieren zurückhalten. Dritten Boden aufsetzen. Torte ringsum mit restl. Sahnecreme dünn bestreichen. Madeleines längs durchschneiden, dem Tortenrand entsprechend kürzen und in Abständen an den Rand der Torte drücken (s. Foto). Torte mindestens 2 Std. kalt stellen. Kurz vor dem Servieren die Erdbeerstücke auf der Tortenmitte garnieren und restl. Püree darauf verteilen.

Tipp

Trotz sahnigem Erdbeerpüree und Erdbeerstücken servieren die Franzosen noch jede Menge Schlagsahne zu ihrer Gateau, denn: diese Torte ist eine (Kalorien-)Sünde wert!

Erdbeertorte (Gateau Eugenie)

Erdbeer-Limetten-Amarettini-Torte

Boden:
300 g zerbröselte Amarettini
60 g Zucker, 60 g Margarine
Limettencreme:
300 g Joghurt
100 g brauner Zucker
100 ml Limettensaft
Abgeriebenes von
1 unbehandelten Limette
10 Blatt Gelatine, 350 ml Sahne
400 g gewürfelte Erdbeeren (ca. 2 x 2 cm)
Dekoration:
1 Limette
Puderzucker zum Bestäuben
500 g geviertelte Erdbeeren
30 g fein gehackte Pistazien

1. Amarettinibrösel mit Zucker vermischen, Margarine mit den Händen unterkneten, bis sich alle Zutaten vermischt haben. Amarettinimasse als glatten Boden in die Springform drücken.

2. Für die Creme Joghurt, braunen Zucker, Limettensaft und -schale miteinander verrühren. Gelatine nach Vorschrift auflösen. Unter die Joghurtcreme mischen. Sahne steif schlagen und zusammen mit den Erdbeerwürfeln unter die Joghurtcreme heben. In die gefettete Springform (24 cm Ø) füllen, Oberfläche glatt streichen und im Kühlschrank 2-3 Std. fest werden lassen. Aus der Form lösen.

3. Limette in feine Scheiben schneiden und auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Blech legen. Mit Puderzucker bestäuben und im vorgeheizten Backofen bei 50 Grad trocknen lassen. Erdbeerviertel auf der Tortenoberfläche verteilen, Pistazien darübergeben, mit den Limettenscheiben dekorieren und mit Puderzucker bestäuben.

Erdbeer-Limetten-Amarettini-Torte

Die schönsten Erdbeertorten

Fotos: Teubner Foodstudio, Schwartau, Konzeptstudio Feierabend

Himbeer-Sahne-Törtchen

Himbeer-Sahne-Törtchen

Zutaten für 6-8 Stück:

Teig:

200 g Magerquark
1 Msp. Backpulver
200 g Mehl
200 g Butter
2 EL Zucker
1 Prise Salz

Füllung und Dekoration:

5 Blatt helle Gelatine
150 g Himbeeren
3 EL Zucker
2 EL Himbeerlikör
300 ml Sahne, 1 Würfel Nougat, 1 EL Puderzucker

1. Quark auf einem Sieb gut abtropfen lassen und mit restl. Teigzutaten verkneten, in Folie wickeln und ca. 2 Std. kalt stellen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und Kreise oder Ovale ausstechen. Backblech mit Backpapier auslegen und die Teigstücke auflegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 12 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Gelatine einweichen. Himbeeren putzen und durch ein Haarsieb streichen. Mit Zucker und Likör verrühren (wenn Kinder mitessen, Fruchtsaft verwenden!). Gelatine nach Vorschrift auflösen und rasch unter das Püree rühren. Sahne steif schlagen und 3/4 Sahne unterheben, wenn das Fruchtpüree beginnt anzudicken. Kurz vor dem Servieren die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Hälfte der Teigstücke dicke Wellen spritzen. Jeweils einen Deckel aufsetzen und mit einem Tupfer Sahne und frischen Himbeeren verzieren. Mit einem Sparschäler Nougatlocken abhobeln und die Törtchen damit belegen. Mit Puderzucker überpudern.

Hippenschalen mit Creme und Obst gefüllt

Zutaten für 12 Stück:

Teig:

125 g weiche Butter
125 g Zucker
1/2 Pck. Vanillezucker
4 Eiweiße, 150 g Mehl
Backpapier für das Backblech

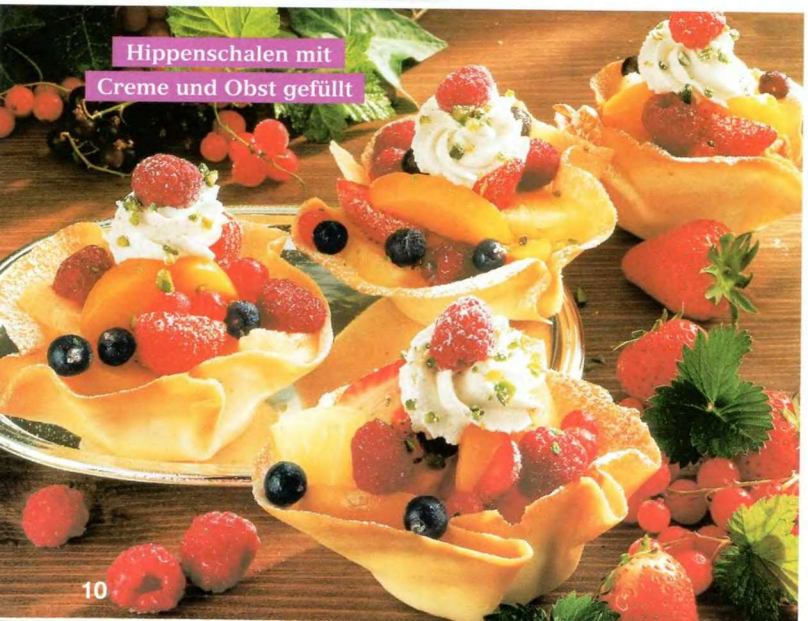
Creme:

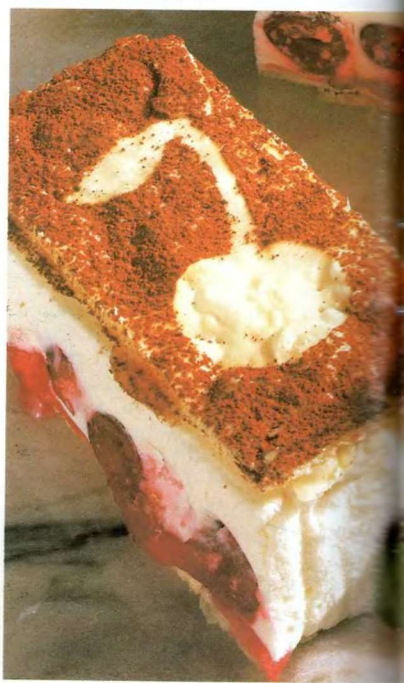
1/4 l Milch
2 gestrichene EL Speisestärke
75 g Zucker
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelter Zitrone
etwas Zitronensaft
200 ml Sahne
500 g gemischtes Obst (z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Pfirsich- und Ananasscheiben)
Puderzucker zum Bestäuben

1. Für den Hippenteig die weiche Butter cremig schlagen. Zucker, Vanillezucker und Eiweiße dazufügen. Alles auf höchster Stufe schlagen, bis die Masse ganz schaumig ist. Mehl über die Masse sieben und mit einem Rührlöffel sorgfältig unterheben. Das Backblech mit Backpapier auslegen und mit einem Zirkel Kreise (12 cm Ø) aufzeichnen. Jeweils 1 EL Teig in die Mitte eines Kreises geben und ganz dünn ausstreichen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 175 Grad in ca. 10-12 Min. backen. Hippenkreise sollen innen hell und außen leicht gebräunt sein.

2. Hippenkreise sofort mit einer Palette vom Blech lösen und im abgeschalteten Backofen warm halten. Einen Hippenkreis noch heiß in eine große Tasse drücken und zu Schalen formen. Mit restl. Hippen genauso verfahren.

3. Für die Creme von der Milch 4 EL abnehmen und damit die Speisestärke glatt rühren. Restl. Milch mit Zucker und Zitronenschale zum Kochen bringen. Stärkemischung einrühren, einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Mit wenig Zitronensaft abschmecken und in eine Schüssel umfüllen.. Creme unter Rühren abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und sorgfältig unter die Creme ziehen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Das Obst je nach Sorte waschen und evtl. zerkleinern. In die Hippenschalen etwas Creme füllen, mit vorbereitetem Obst belegen und dick mit Puderzucker überstäuben.


Hippenschalen mit Creme und Obst gefüllt



Kleine Törtchen, kleine Schnitten – großer Genuss

Sauerkirschen-schnitten

Zutaten für 10 Stück:
300 g TK-Blätterteig
Füllung:
7 Blatt weiße Gelatine
300 g Sahnequark, 5 EL Zucker
1 TL Vanillezucker
Schale und Saft von
1 unbehandelten Zitrone
350 g Sauerkirschen
300 ml Sahne
75 g Johannisbeergelee
1 EL Kakao

1. Blätterteig nach Vorschrift auftauen lassen. Danach zu einer Platte (50 x 24 cm) ausrollen. Teigplatte auf Pergament- oder Backpapier legen und auf ein Backblech geben. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und 20 Min. ruhen lassen. Blätterteigplatte im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 220 Grad in 15 Min. backen. Auskühlen lassen.

2. Für die Füllung Gelatine nach Vorschrift auflösen. Quark mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und -saft verrühren. Aufgelöste Gelatine unter den Quark rühren. Kühl stellen, bis die Masse erst am Rand leicht fest ist. Kirschen entsteinen und Sahne steif schlagen. Kirschen und Sahne unter die Quarkmasse heben und wiederum kühl stellen. Quarkmasse muss beinahe fest sein.

3. Blätterteigplatte längs halbieren und jede Platte mit leicht angewärmtem Gelee bestreichen. Eine Platte in Stücke (5 cm Breite) schneiden, Kirschschablone darauflegen und mit Kakao besieben. Ganze Platte mit der fast fest gewordenen Quark-Kirschcreme bestreichen. Am besten klappt es, wenn man Schicht nach Schicht bestreicht oder zwei Holzstücke oder anderes Material mit Alufolie einschlägt und an die beiden Längsseiten des Blätterteigstreifens legt. Blätterteig und Holzstücke auf eine Tortenscheibe legen und im Kühlschrank in ca. 3 Std. völlig fest werden lassen. Danach die mit Kakao besiebten Blätterteigstücke auf den Streifen legen und mit einem scharfen Messer in 10 Stücke (je 5 cm Breite und 12 cm Länge) schneiden.

Sauerkirschenschnitten

Obsttörtchen

Obst-törtchen

Zutaten für 6-8 Stück:
Mürbeteig:
160 g Mehl, 100 g kalte Butter
1 Prise Salz, 60 g Puderzucker
1 Eigelb
Belag:
ca. 500 g Obst nach Wahl (frisch oder Glas/Dose)
1 Pck. heller Tortenguss
Außerdem:
Pergamentpapier
Hülsenfrüchte zum Blindbacken

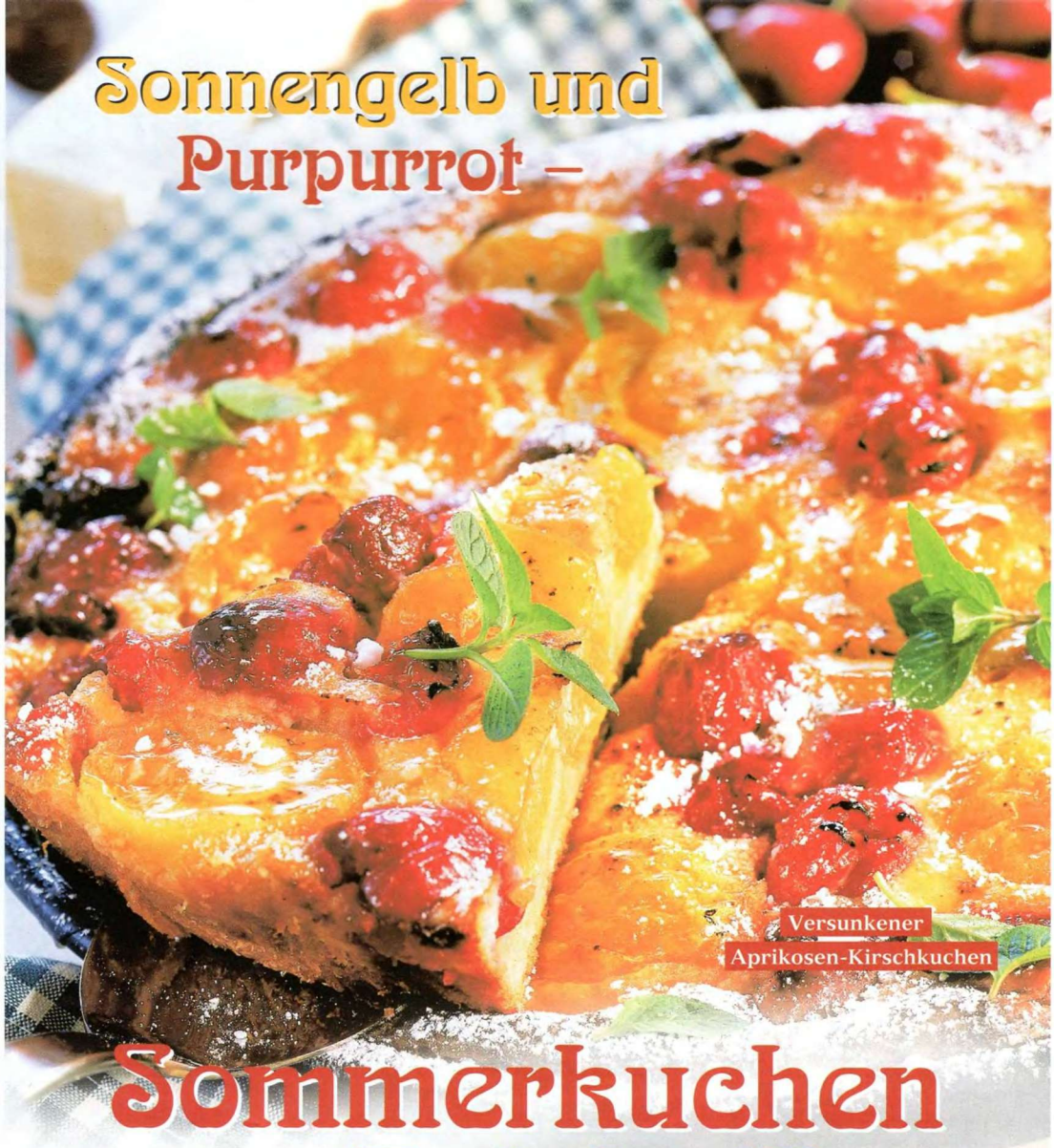
1. Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und kleingeschnittene kalte Butter, Salz, gesiebten Puderzucker und Eigelb hineingeben. Von der Mitte aus beginnend alles zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie gewickelt ca. 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen

2.. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, etwas größer als die Tortelettförmchen (ca. 10 cm Ø) ausschneiden und die Förmchen damit auslegen. Überstehende Ränder mit einem Messer abschneiden. Torteletts mit Pergamentpapier auslegen und mit Hülsenfrüchten auffüllen. Im vorgeheizten Backofen, auf der unteren Schiene, bei 220 Grad ca. 25 Min. backen. Nach 15 Min. Pergamentpapier und Hülsenfrüchte entfernen und fertig backen. Auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

3. Die Torteletts nach Belieben mit frischem oder eingewecktem Obst belegen. Tortenguss nach Vorschrift zubereiten und die Törtchen damit überziehen. Mit geschlagener Sahne garnieren oder diese dazu reichen. Zum Verzieren eignen sich auch Mandelblättchen oder Pistazien.

Fotos: Teubner Foodstudio, Konzeptstudio Feierabend

Sonnengelb und Purpurrot –



Versunkener Aprikosen-Kirschkuchen

Sommerkuchen zum Reinbeißen verführerisch

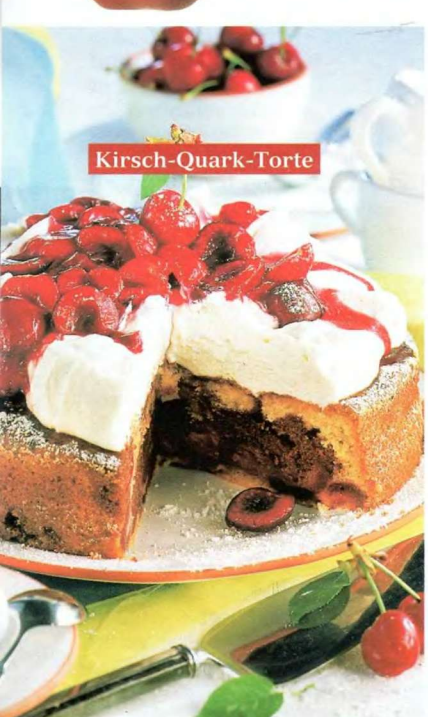
Versunkener Aprikosen-Kirschkuchen

Zutaten für ca. 16 Stücke:
350 g frische Aprikosen
350 g Kirschen
Teig:
250 g Butter
250 g Zucker
4 Eier, 400 g Mehl
1 TL Backpulver
Guß:
2 EL Zucker, 2 Eier
1 Pck. Vanillezucker
100 g Sahne
Außerdem:
Butter und Mehl für die Form

1. Aprikosen und Kirschen waschen, halbieren und Steine entfernen.

2. Butter mit Zucker schaumig rühren. Danach die Eier und das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Teig in eine mit Butter ausgepinselte, mit Mehl bestäubte Pieform (30 cm Ø) füllen und dicht mit Früchten belegen.

3. Zucker mit Eiern, Vanillezucker und Sahne verquirlen. Über die Früchte gießen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 160 (Umluft 140 Grad) 40-45 Min. backen. Evtl. mit Minzeblättchen dekorieren.



Kirsch-Quark-Torte

Kirsch-Quark-Torte

Zutaten für ca. 12 Stücke:
500 g frische Sauerkirschen
Teig:
125 g Butter oder Margarine
180 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Eier, 1/8 l Milch
250 g Mehl
1/2 Pck. Backpulver
3 EL Nußnougatcreme
Butter und Mehl für die Form
Belag:
500 g Magerquark
6-9 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker
500 g Sahne
2 Pck. Sahnesteif
Guß:
1 Pck. roter Tortenguß
250 ml Kirschsaft

1. Kirschen waschen, entstielen und entsteinen.

2. Butter (Margarine) mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Nach und nach die Eier zugeben und verrühren. Milch hinzufügen. Mehl und Backpulver mischen, sieben und gründlich unter den Teig arbeiten.

3. Teig halbieren, in eine Hälfte Nußnougatcreme rühren. Je eine Hälfte der Kirschen in den hellen und dunklen Teig mischen (einen Teil der Kirschen für die Dekoration beiseite stellen). Teig schichtweise in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Springform (26 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 (Umluft 150) Grad ca. 45 Min. backen. Springformrand lösen und den Boden auskühlen lassen. Springformrand (oder einen Tortenring) mit Pergamentpapier auskleiden und um den Tortenboden stellen.

4. Quark mit Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, vorsichtig unter den Quark heben und auf dem Kuchen verteilen.

5. Tortenguß mit Kirschsaft nach Packungsanweisung zubereiten, restl. Kirschen dazugeben und auf die Tortenberfläche belegen.

Frischkäsetorte mit Aprikosenfüllung

Zutaten für ca. 16 Stücke:

Teig:
3 Eier, getrennt
95 g Zucker, 90 g Mehl
Puderzucker zum Bestäuben

Belag:
Saft von 2 Zitronen
1 Pck. Zitronen-Götterspeise
200 g Doppelrahmfrischkäse
50 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
500 g Aprikosen, 250 g Sahne

Guß:
1 Pck. klarer Tortenguß
1/4 l Fruchtsaft, 1 EL Zucker

Außerdem:
Butter für die Form

1. Eigelbe mit 2/3 des Zuckers cremig schlagen. Eiweiße mit dem restl. Zucker steif schlagen. Eiweiße und Mehl vorsichtig unter die Eigelbmasse heben.

2. 1/4 von der Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Tupfen spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 (Umluft 160) Grad 8-10 Min. backen. Mit Puderzucker bestäuben.

3. Springform (28 cm Ø) mit der Butter ausfetten und restl. Teig einfüllen. Bei gleicher Temperatur 10-15 Min. backen. Auskühlen lassen.

4. Für den Belag Zitronensaft mit 100 ml Wasser in einen Topf geben. Götterspeisepulver einrühren und 5 Min. quellen lassen. Danach unter Rühren leicht erhitzen, bis alles aufgelöst ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

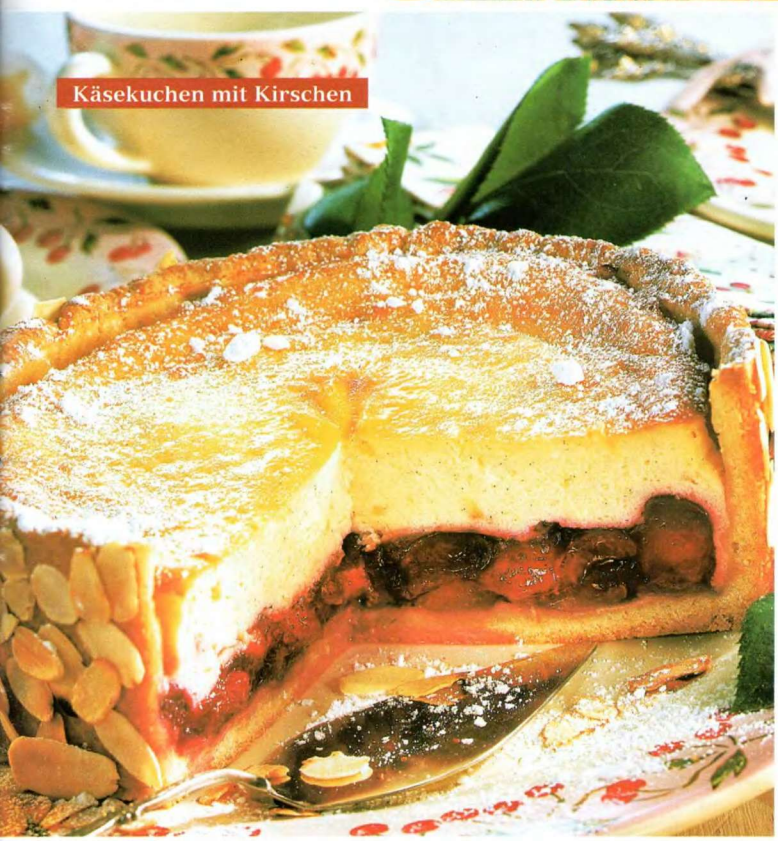
5. In der Zwischenzeit Frischkäse mit Puderzucker und Vanillezucker verrühren. Die lauwarme Götterspeise löffelweise unter die Käsecreme rühren. Die Creme ca. 20 Min. abkühlen lassen, bis sie zu gelieren beginnt.

6. Aprikosen waschen, abtrocknen, halbieren und entsteinen. Drei Aprikosen klein würfeln, die restl. in Spalten schneiden.

7. Sahne steif schlagen, die Käsemasse und Aprikosenwürfel untermengen. Creme auf den Biskuitboden streichen, mit Aprikosenspalten und -stücken belegen und 1 Std. kühl stellen.

8. Tortenguß mit Fruchtsaft nach Packungsanleitung zubereiten und auf dem Kuchen verteilen. Torte mit Biskuittupfen und nach Wunsch mit Minzeblättchen dekorieren und mit Puderzucker bestäuben.

Frischkäsetorte mit Aprikosenfüllung



Käsekuchen mit Kirschen

Käsekuchen mit Kirschen

Zutaten für ca. 12 Stücke:

Teig:
250 g Mehl
1 Msp. Backpulver
125 g Margarine
65 g Zucker
1 Ei

Belag:
1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g)
25 g Speisestärke
2-3 EL gemahlene Mandeln

Quarkmasse:
75 g Margarine
750 Magerquark
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 TL abgeriebene Zitronenschale
2 EL Zitronensaft
5 Eier
1 EL Mehl

Außerdem:
1 Eigelb
2 EL Aprikosenkonfitüre
3 EL Mandelblättchen
1 EL Puderzucker zum Bestäuben

1. Mehl mit Backpulver, Margarine, Zucker und Ei zu einem glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen (250 ml). Stärke mit 3 EL von dem aufgefangenen Saft glatt rühren. Restl. Saft aufkochen, angerührte Stärke zugeben und unter Rühren ca. 1/2 Min. kochen. Kirschen hinzufügen.

3. Teig ausrollen und die Form damit auslegen. Kirschen und Mandeln darauf verteilen. Margarine zerlassen, abkühlen lassen. Dann mit Quark, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, -saft, Eiern und Mehl verrühren.

4. Quarkmasse auf den Kirschen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 155) ca. 60 Min. backen. Eigelb mit etwas Wasser verquirlen, Kuchen damit bestreichen. Noch 15 Min. backen. In der Form erkalten lassen, dann herausnehmen.

5. Kuchenrand mit Konfitüre bestreichen. Mandelblättchen ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten und an den Kuchenrand drücken. Zum Schluß den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Fotos: LEVEQUE Harry Bischof

Blau & rot & saftig & aufregend schön - was ist das? Richtig

Sommer-Beerentorten

Johannisbeertorte

Johannisbeer-torte

Biskuit:
5 Eier, getrennt,
2 EL warmes Wasser
200 g Zucker
150 g Buchweizenmehl
30 g Speisestärke
1/2 TL Backpulver

Vanillecreme und Dekoration:
1 Pck. Vanille Tortencreme (z.B. Dr.Oetker)
300 ml Milch
100 g weiche Butter
2 cl Johannisbeerlikör
500 g Johannisbeeren
3 EL Zucker
einige helle und dunkle Schokoladenblättchen
einige Zitronenmelisse-blättchen
1 EL Puderzucker

1. Eigelbe mit Wasser und Zucker cremig aufschlagen. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und auf die Eigelbmasse geben. Buchweizenmehl, Speisestärke und Backpulver mischen und auf den Eischnee sieben. Alles vorsichtig mit einem Schneebesen mischen. Boden einer Springform (24 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 40 Min. backen. Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Boden zweimal quer durchschneiden.

2. Für die Creme Tortencreme nach Vorschrift mit Milch kräftig aufschlagen. Butter sahnig rühren. Vanillecreme und Johannisbeerlikör in die Butter rühren. Johannisbeeren putzen und von den Rispen zupfen. Einen Biskuitboden mit Creme bestreichen und mit Beeren bestreuen. Zweiten Boden aufsetzen, ebenfalls mit Creme bestreichen und mit Beeren bestreuen. Dritten Boden aufsetzen. Torte ringsum mit Creme bestreichen. Kurz vor dem Servieren Torte mit Johannisbeeren, Schokoblättchen und Melisseblättchen dekorieren und mit Puderzucker bestäuben.

Himbeertorte mit Karamell-Windbeuteln

Himbeertorte mit Karamell-Windbeuteln

200 g Mehl, 125 g Butter
60 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei

Brandteig:
125 ml Milch, 125 ml Wasser
1 Prise Salz, 50 g Butter
100 g Mehl, 3 Eier

Karamell:
125 ml Wasser, 80 g Zucker
1 TL Zitronensaft

Füllung:
2 Blatt Gelatine
500 ml Schlagsahne
3 Pck. Vanillezucker
250 g Himbeeren
1 TL Puderzucker
einige Streifchen Zitronenschale, einige Zitronenmelisseblättchen

1. Aus Mehl, Fett, Zucker, Salz und Ei einen glatten Teig kneten. Teig in Folie wickeln und ca. 1 Std. kalt stellen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte ca. 4 mm dick ausrollen und einen Kreis (24 cm Ø) ausschneiden. Teigkreis auf ein gefettetes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 15 Min. goldbraun backen.

2. Für die Brandteigkugeln Milch, Wasser, Fett und Salz in einem Topf aufkochen. Mehl auf einmal dazuschütten und kräftig rühren, bis sich ein glatter Teigkloß formt und sich auf dem Topfboden ein weißer Belag bildet. Teig in eine Rührschüssel umfüllen und die Eier Stück für Stück mit den Knethaken des Handrührers einarbeiten. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig in ca. 5-Markstück große, flache Häufchen aufspritzen, dabei Abstand lassen, da der Teig aufgeht. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Min. goldgelb backen. Kugeln abkühlen lassen.

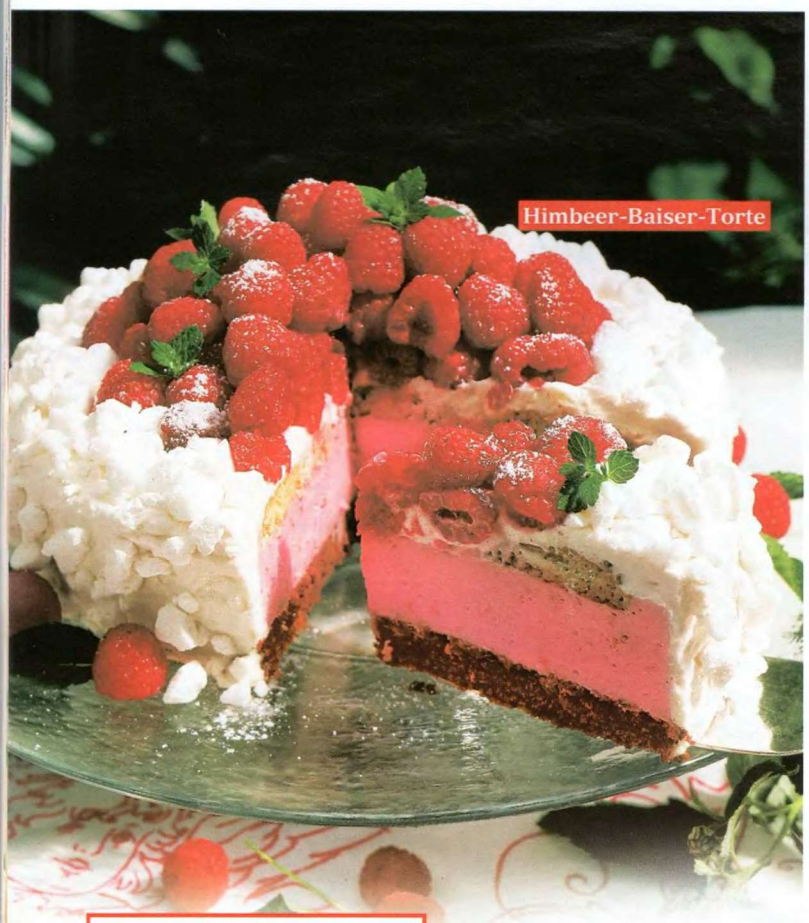
4. Für den Karamell Wasser mit Zitronensaft und Zucker in einem kleinen Töpfchen bei starker Hitze kochen, bis die Flüssigkeit goldgelb ist. Topf in kaltes Wasser setzen. Windbeutel mit Hilfe einer Gabel in den Karamell tauchen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dann halbieren.

5. Gelatine einweichen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Gelatine nach Vorschrift auflösen und rasch in die Sahne rühren. Sahne kurz kalt stellen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und den Mürbeteig komplett kreisförmig mit Sahnelinien bedecken. Halbierte Kugeln im Kreis auf die Sahne setzen. In die Mitte frische Himbeeren streuen. Torte mit Zitronenstreifchen und Melisseblättchen dekorieren und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp

Brandteig in kleinen Mengen herzustellen ist schwierig. Deshalb haben wir die Menge reichlicher als nötig bemessen. Restl. Kugeln einfrieren oder als Kleingebäck, gefüllt mit aromatisierter geschlagener Sahne auf den Kaffeetisch stellen.

Sommer- Beerentorten



Himbeer-Baiser-Torte

Teig:
100 g weiche Butter
100 g Zucker, 1 Prise Salz
2 Eier
1 EL Kakao, 120 g Mehl
1 TL Backpulver
80 g geriebene Zartbitter-Schokolade
Füllung:
2 Becher Vollmilchjoghurt
1 Becher Schmand
170 g Puderzucker
Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone
8 Blatt Gelatine
300 g Himbeeren
1 Pck. Mandelkekse
Dekoration:
200 ml Sahne, 1 EL Zucker
2 Pck. Sahnefestiger
1 EL Mandellikör
300 g Himbeeren
3 fertige große Meringen

1. Butter, Zucker, Salz und Eier cremig rühren. Kakao, Mehl und Backpulver mischen. Mit der Schokolade in die Butter-Eier-Mischung rühren. Eine Springform (26 cm Ø) fetten und den Teig einfüllen. Im heißen Ofen bei 175 Grad ca. 25 Min. backen. Aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

2. Joghurt, Schmand, Puderzucker und Zitronenschale mischen. Gelatine nach Vorschrift einweichen. Zitronensaft erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Einige Löffel Joghurtcreme mit Gelatine mischen und diese Mischung rasch in die restl. Creme rühren. Himbeeren pürieren und ebenfalls unterziehen.

3. Rand der Springform mit einem passenden Streifen Backpapier auslegen und die Form auf eine Tortenplatte stellen. Teigboden hineinlegen. Joghurt-Himbeer-Creme einfüllen und glatt streichen. Eine Schicht Mandelkekse auflegen und leicht eindrücken. Torte mit Klarsichtfolie bedecken und für ca. 3 Std. kalt stellen.

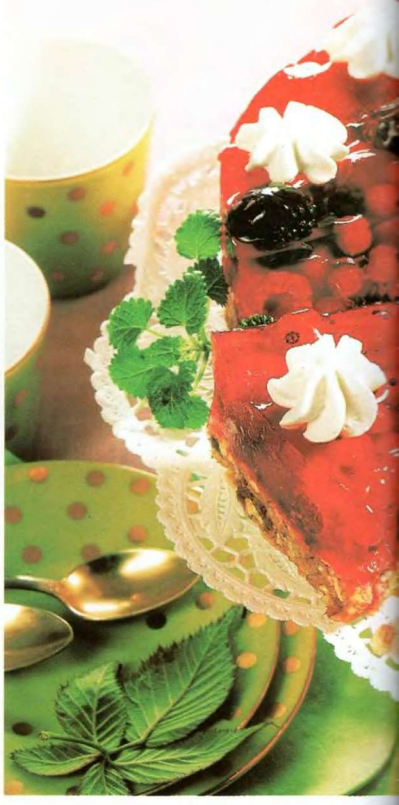
4. Sahne mit Zucker, Sahnefestiger und Mandellikör steif schlagen. Torte mit Sahne einstreichen. Himbeeren auf der Oberfläche zu einer kleinen Kuppel auftürmen und mit Puderzucker bestreuen. Meringen in einem Frischhaltebeutel mit der Teigrolle zerkrümeln. Rand der Torte und etwas von der Oberfläche mit Meringenbrösel dekorieren.

Rote Beerentorte

Müsliteig:
200 g gemischtes Früchtemüsli
1 Naturjoghurt
3 EL Aprikosenmarmelade
Belag:
500 g frische Früchte (z.B. Erdbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Himbeeren)
1 Pck. roter Tortenguss
1 TL Zitronensaft
225 ml Wasser, 3 EL Zucker

1. Müsli-Mischung, Joghurt und Aprikosenmarmelade vermengen. Eine Springform (22 cm Ø) auf die Tortenplatte stellen. Die Müslimischung auf dem Boden verteilen, glatt streichen und dabei fest andrücken. Den Boden für ca. 2 Std., am besten aber über Nacht, kalt stellen.

2. Früchte waschen und putzen. Die vorbereiteten Früchte auf dem Müsliboden verteilen. Tortenguss nach Vorschrift mit Wasser, Zitronensaft sowie Zucker zubereiten und sofort gleichmäßig über die Früchte gießen. Torte erkalten lassen.

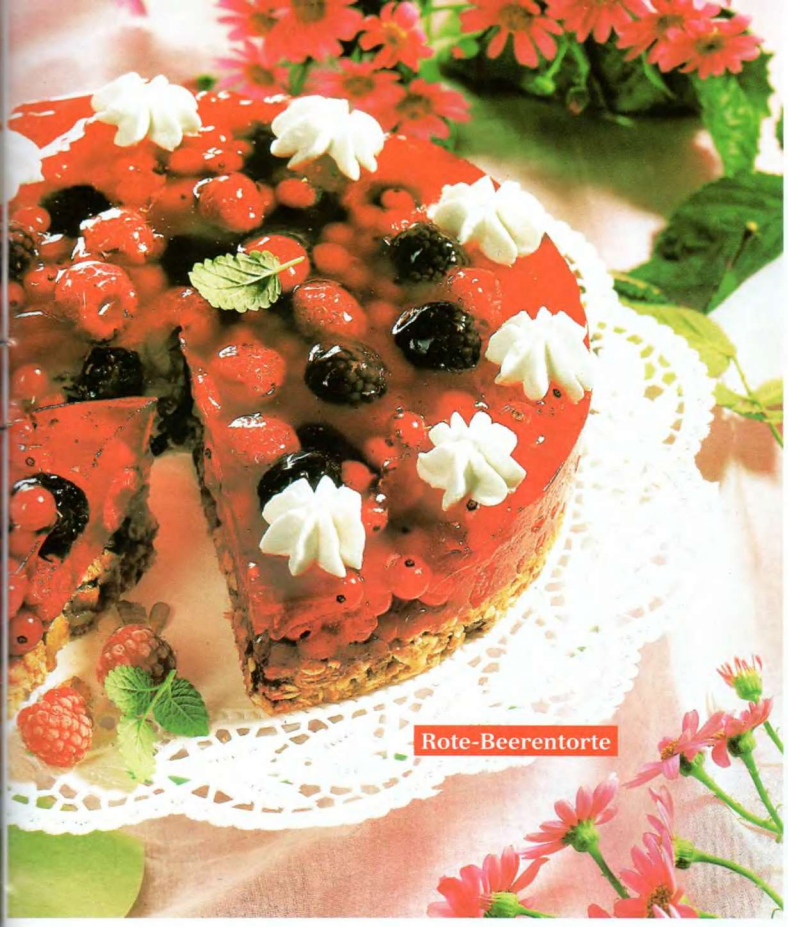


Tipp

Wer möchte, kann die Torte mit einigen aufgespritzten Rosetten aus Sahne und Melisseblättchen verzieren.

Himbeer-Etagen-Schnitte

Biskuit:
2 Eier, getrennt,
2 EL warmes Wasser
80 g Zucker



Rote-Beerentorte

1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz, 120 g Mehl
1 Msp. Backpulver

Belag:

250 g Himbeeren
250 ml Sahne
1 Pck. Vanillezucker
1 EL Orangenlikör
1 Pck. Sahnefestiger
1 EL gehackte Pistazien

1. Eigelbe mit Wasser, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig schlagen. Mehl sowie Backpulver mischen und auf die Eigelbcreme sieben. Eiweiße steif schlagen und auf die Eigelbcreme geben. Alles vorsichtig mit einem Teigspatel mischen. Backpapier auf ein Backblech legen und die Biskuitmasse ca. 1 cm dick rechteckig (ca. 20 x 25 cm) aufstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15 Min. backen. Biskuitplatte auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Biskuitplatte einmal diagonal durchschneiden.

2. Sahne mit Vanillezucker, Orangenlikör und Sahnefestiger steif schlagen. 1/3 Sahne auf ein Biskuitdreieck streichen. Darauf eine Schicht Himbeeren dicht an dicht legen. Nochmals eine Sahneschicht auftragen und zweites Dreieck auflegen. Oberfläche mit Sahne bestreichen und restl. Himbeeren auflegen. Mit Pistazien verzieren.

Tipp

Die Himbeer-Etagen-Schnitte ist genau genommen die gute alte Himbeer-Sahne Torte in moderner Form. Wer will, kann also den Biskuit auch in einer Springform backen, nur als Dreieck sieht das Ganze attraktiver aus.

Beerenschnitten

Kokosbiskuit:

4 Eier getrennt, 150 g Zucker,
2 cl Rum, 1/2 TL Zimt
1 Prise Salz
200 g Kokosraspel
2 gehäufte EL Speisestärke

Belag:

750 g Kirschen
200 g Johannisbeeren
3 Pck. heller Tortenguss
5 gestrichene EL Zucker
700 ml Blutorangensaft

Dekoration:

250 ml Sahne
1 Pck. Vanillezucker
einige schöne rote Früchte (z.B. Kirschen, Johannisbeeren, Himbeeren)
einige Zitronenmelisseblättchen
einige Streifen unbehandelte Zitronenschale

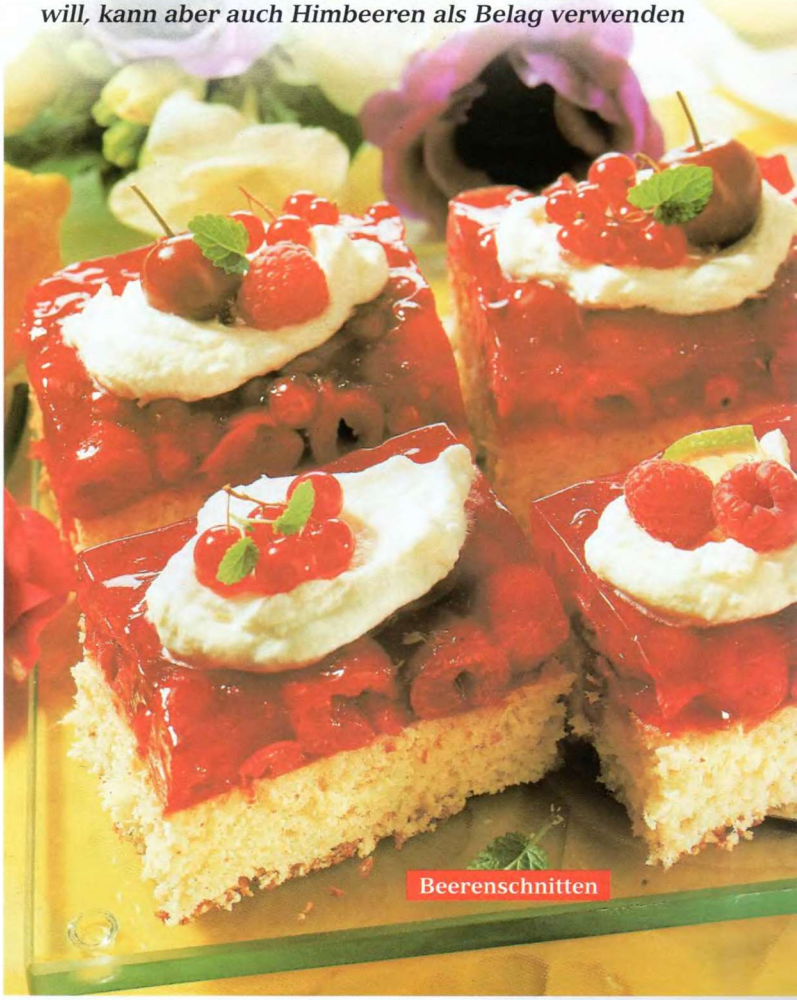
1. Eigelbe mit Zucker, Rum und Zimt schaumig rühren. Eiweiße mit Salz zu steifem Schnee schlagen und auf die Eigelbmasse geben. Kokosraspel mit Speisestärke mischen und über den Eischnee geben. Alles vorsichtig mit einem Teigspatel mischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und einen Backrahmen (18 x 28 cm) darauf stellen. Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 35 Min. backen. Teigplatte im Backrahmen abkühlen lassen. Rand mit spitzem Messer lösen.

2. Kirschen waschen, trockentupfen, entsteinen. Johannisbeeren von den Rispen streifen, mit den Kirschen mischen und den Teig damit belegen. Tortenguss mit Zucker und Blutorangensaft nach Vorschrift zubereiten und gleichmäßig auf den Früchten verteilen. Gut fest werden lassen. Backrahmen entfernen. Kuchen in Portionsstücke aufschneiden.

3. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Auf jedes Tortenstück einen Klecks Sahne geben und diesen beliebig mit frischen Sommerfrüchten belegen. Mit Zitronenmelisseblättchen und Streifen von Zitronenschale dekorieren.

Fotos: Konzeptstudio Feierabend

Auf luftigem Kokosbiskuit (Kokosraspel möglichst selbst aus frischem Kokosnussfleisch zubereiten)"tummeln" sich Kirschen und Johannisbeeren unter dem Tortenguss. Wer will, kann aber auch Himbeeren als Belag verwenden



Beerenschnitten

Torten fürs lustigste

Der „Ententeich" aus grüner Götterspeise – Wackelpudding, wie Kinder sie nennen – ist der Clou der Torte, die mit einer Creme aus Waldmeistersirup, Joghurt und Sahne gefüllt wird.

Ententeich-Torte

Alle meine Entchen, schwimmen auf dem See...

Ententeich-Torte

Teig:
250 g Mehl, 1 TL Backpulver
125 g Butter, 125 g Zucker
1 Msp. Salz
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
2 Eier, 100 ml Milch

Creme:
100 g Joghurt
150 ml Waldmeister-Sirup
80 g Zucker, 5 Blatt Gelatine
200 ml Sahne

Götterspeise:
1 Pck. Waldmeister Götterspeise
500 ml Wasser
50 g Zucker

Dekoration:
50 g Aprikosenkonfitüre
80 g Kokosflocken
grüne Lebensmittelfarbe

Außerdem:
Ringform (20 cm Ø)
verschiedenfarbige Zuckerblumen und Zuckerenten
Butter zum Ausfetten
Semmelbrösel

1. Mehl und Backpulver sieben. Weiche Butter, Zucker, Salz, abgeriebene Zitronenschale, Eier und Milch hinzufügen, alles gut verrühren. Inzwischen die Ringform gleichmäßig ausfetten, leicht mit Semmelbröseln besieben und den Teig in die Form füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 50-60 Min. nach Sicht backen. Stäbchenprobe! Auskühlen lassen.

2. Den fertig gebackenen Kuchen auf eine Platte stürzen und in der Mitte 1 x quer halbieren. Ersten oberen Kuchenring in die Ringform geben.

3. Für die Creme Joghurt, Waldmeister-Sirup und Zucker miteinander verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, nach Vorschrift auflösen. In die Waldmeister-Joghurt-Creme rühren. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Nun die Waldmeister-Joghurt-Creme in die vorbereitete Form füllen. Zweiten Boden darauflegen und im Kühlschrank 2-3 Std. kühlen.

4. Inzwischen eine flache Form (30 x 30 cm) mit Folie auslegen. Waldmeisterpulver mit Wasser anrühren, quellen lassen, Zucker hinzufügen, erhitzen und in die vorbereitete Form gießen. Im Kühlschrank in ca. 3 Std.. fest werden lassen. Gelee stürzen, Folie abziehen und das Gelee in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden.

5. Ringtorte aus der Form lösen und auf eine Platte stürzen. Die Aprikosenkonfitüre leicht erhitzen und den Ring rundherum damit einstreichen. Für die Dekoration Kokosflocken mit grüner Lebensmittelfarbe vermischen und die Torte damit ringsum einstreuen. Waldmeistergeleewürfel in die Mitte des Rings füllen und die Torte evtl. mit Zuckerblumen, usw. dekorieren.

So wird's gemacht:

1 In die mit Folie ausgelegte Form die angerührte Waldmeister-Götterspeise gießen

2 Götterspeise stürzen, Folie abziehen und Gelee in 1,5 cm große Würfel schneiden.

Kinderfest

Zwieback-törtchen

Zutaten für 10 Stück:
3 Scheiben Zwieback
80 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln
1/2 TL Backpulver
abger. Schale von 1/2 unbehandelter Zitrone,
1/2 Becher Sahne ,2 Eier
10 Backletts
Füllung:
2 EL Nussnougatcreme (z.B. Nutella)
Außerdem:
1 TL Nutella
etwas Kokosfett
1 EL Puderzucker
etwas Zitronensaft

1. Zwieback zerbröseln. Am besten geht das, in dem er in einer Plastiktüte mit einer Teigrolle zerkleinert wird. Brösel mit Zucker, Mandeln, Backpulver und Zitronenschale vermischen. Sahne mit den Eiern verquirlen und einrühren. Masse gleichmäßig in die Backletts füllen. Nutella im heißen Wasserbad etwas anwärmen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und jeweils eine kleine Menge in die Mitte der Törtchen spritzen. Törtchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

2. Nutella mit einigen Tropfen flüssigen Kokosfett glatt rühren und die Hälfte der Törtchen mit feinen Linien überziehen. Puderzucker mit so viel Zitronensaft verrühren, dass ein geschmeidiger Guss entsteht. Damit die restl. Törtchen verzieren. Vollständig abtrocknen lassen und nach Geschmack mit geschlagener Sahne servieren

Mohrenköpfe

Zutaten für 8 Stück
50 g trockene Kuchenbrösel (gibt's beim Bäcker)
125 g Zucker
200 g gem. Mandeln
1 TL Backpulver
abger. Schale von 1/2 Zitrone
100 ml Sahne
100 ml Milch
4 Eier
Glasur:
30 g Nussnougatcreme (z.B. Nutella)
etwas Kokosfett
Außerdem:
bunte Schokolinsen und Lakritze für die Gesichter
16 kleine Papierförmchen

1. Kuchenbrösel in einer Schüssel mit Zucker, Mandeln und Backpulver vermischen. Zitronenschale dazugeben und unterheben. Nach und nach Sahne, Milch und Eier einrühren. Teig gleichmäßig in kleine Papierförmchen füllen (jeweils 2 ineinanderstecken) und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 25 - 30 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

2. Nutella mit einigen Tropfen flüssigen Kokosfett verrühren und die Törtchen damit überziehen. Schokolinsen und Lakritze so auflegen, dass Gesichter entstehen (s. Foto). Glasur vollständig trocknen lassen. Mohrenköpfe in den Papierförmchen servieren.

Tipp

Klassische Mohrenköpfe werden aus Biskuitteig – als Halbmonde – gebacken, mit Schokolade überzogen und gefüllt zusammengesetzt. Das Rezept senden wir Ihnen gern auf Anforderung zu.

Die Mohrenköpfe kommen...

Unsere lustigen Mohrenköpfe aus Kuchen-Mandelteig mögen alle Kinder gern. Zusätzlich gibt's Zwiebacktörtchen, ebenfalls mit Mandeln verfeinert und mit Nutella gefüllt.

Fotos: Teubner Foodstudio, supress/Nutella

Hier treffen sich des Sommers süßeste Früchte: Kaffeestunde unterm

Himbeertorte

Teig:
200 g Mehl
150 g Butter oder Margarine
50-75 g Zucker
2-3 EL Sahne oder 1 Ei
Füllung:
500 g frische Himbeeren
3-4 EL Zucker

1. Butter ins Mehl krümeln und mit den Händen weiter so fein zerkrümeln, dass es geriebenem Käse gleicht. Zucker und Sahne dazugeben, alles zusammenkneten und ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Teig auf einer mehlbestäubten Arbeitsfläche zu einem runden Boden ausrollen und eine Tortenform (24 cm Ø) damit auslegen. Den Boden mit einer Gabel perforieren, damit er beim Backen keine Blasen schlägt. Bei 175-200 Grad 20-25 Min. backen, bis der Tortenboden leicht goldbraun ist. Abkühlen lassen.
3. Inzwischen 1/2 Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken, den Zucker unterrühren und auf den Tortenboden geben. Nun dicht nebeneinander die ganzen Himbeeren auf die Torte setzen. Mit Schlagsahne anrichten.

Kirschtorte

Teig:
300 g Mehl
225 g Butter oder Margarine
75 g Zucker (evtl. etwas mehr)
5 EL Sahne oder 1 1/2 Eier
Füllung:
150 g Aprikosenmus
50 g grobgehackte Mandeln
500 g Sauerkirschen
(evtl. halb Kirschen, halb Mirabellen)
50 g grobgehackte Mandeln
Zucker nach Geschmack
Außerdem:
1 Ei
1 EL Perlzucker

1. Den Teig (siehe Rezept Himbeertorte) zubereiten. 2/3 davon zu einem runden Boden ausrollen und eine Tortenform damit bekleiden. Den Boden bei 200 Grad 10 Min. vorbacken. Etwas abkühlen lassen und dann mit Aprikosenmus bestreichen.
2. Die Mandeln auf den Boden streuen. Dicht mit entsteinten Kirschen belegen und mit Zucker bestreuen. Restl. Teig ausrollen und fingerbreite Streifen daraus schneiden, diese wie ein Gitter darauf legen. Mit Ei pinseln und mit Perlzucker bestreuen. Die Torte bei 200 Grad noch 20 Min. fertig backen. Mit Schlagsahne (evtl. noch lauwarm) anrichten.

Kirschtorte

Sonnenschirm

Himbeertorte

Weintraubentorte mit Erdbeeren

Hier treffen sich nicht nur die süßen Früchte, sondern auch die Gäste, denn wer kann bei diesen Torten widerstehen? Kleiner Tipp: wenn die Teller gefüllt sind, Torten wieder in den Kühlschrank stellen, dann bleiben sie frisch und Wespen vom Tisch fern.

Weintraubentorte mit Erdbeeren

Teig:
Zutaten siehe Himbeertorte
Creme:
2 Eigelbe, 2 EL Zucker
1 EL Speisestärke
2 Blatt Gelatine
250 ml Sahne
Mark einer Vanilleschote
150 ml Schlagsahne
Belag:
500 g grüne Weintrauben
250 g kleine Erdbeeren
1 kleines Glas Apfelgelee
2 EL Wasser

1. Tortenboden (s. Rezept Himbeertorte) zubereiten und backen.

2. Für die Creme Eigelbe mit Zucker schlagen und Speisestärke unterrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit Vanillemark zum Kochen bringen und in die Eiermasse schlagen. Die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen. Die Creme auf den Tortenboden geben.

3. In Kreisen die gewaschenen Trauben und die geputzten Erdbeeren darauf legen. Apfelgelee mit warmem Wasser anrühren, etwas abkühlen lassen und mit einem kleinen Löffel auf das Obst geben. Bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp

Wenn man die Torte einige Zeit vor dem Anrichten fertig füllen will, kann der Tortenboden mit ausgerolltem Marzipan bedeckt oder mit zerlassener Schokolade bepinselt werden, damit er nicht zu weich wird.

Foto: Wöhlbier

Malakow-Torte

mit kriegerischer Vergangenheit

Malakow-Torte

Biskuitteig:
3 Eier, getrennt,
3 EL heißes Wasser
50 g Zucker
Salz, 75 g Mehl
1 Msp. Backpulver
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone
Tränke:
125 ml trockener Weißwein
125 ml Orangensaft
2 EL Zucker, 4 cl brauner Rum
Creme:
250 g weiche Butter
125 g Puderzucker, 5 Eigelbe
100 g geröstete Mandelblättchen
100 g Löffelbiskuits
Garnitur:
1 1/2 TL gemahlene Gelatine
2 EL kaltes Wasser
400 ml Sahne, 1 EL Zucker
50 g geröstete Mandelblättchen
2-3 EL gehackte Pistazien
12 Schokoladenblüten

1. Für den Tortenboden Eigelbe mit heißem Wasser schaumig rühren und langsam Zucker einrieseln lassen. Zu einer weißen und dickcremigen Masse rühren. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und auf die Eigelbcreme geben. Mehl mit Backpulver mischen, darübersieben und mit Zitronenschale unter die Eigelbcreme heben. Boden der Springform (24 cm Ø) mit Pergamentpapier belegen und Teig einfüllen. Boden auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Min. backen. Tortenboden aus dem Backofen nehmen und 10 Min. in der Form auskühlen lassen. Mit einem Messer den Rand lösen und auf ein Kuchengitter stürzen. Über Nacht ruhen lassen und am nächsten Tag das Papier abziehen.

2. Weißwein mit Orangensaft und Zucker einmal aufkochen lassen, Rum unterrühren und dann erkalten lassen.

3. Für die Creme Butter cremig rühren, nach und nach den gesiebten Puderzucker und Eigelbe unterrühren. Mandelblättchen fein mahlen und unter die Buttercreme rühren.

4. Abgekühlten Tortenboden auf eine Platte legen und einen Tortenring darumgeben. Auf dem Tortenboden 2 EL Buttercreme streichen. Löffelbiskuits in der erkalteten Wein-Saft-Mischung tränken und 1/2 Biskuits in einer Richtung auf der Creme anreihen. Biskuits mit Buttercreme bestreichen. So fortfahren, bis die Biskuits und die Buttercreme aufgebraucht sind. Die Torte im Kühlschrank zugedeckt ca. 2 Std. durchziehen lassen. Tortenring vorsichtig lösen.

5. Gelatine im Wasser 10 Min. quellen lassen. Dann nach Vorschrift auflösen. Sahne mit Zucker steif schlagen. Aufgelöste Gelatine nach und nach unter die geschlagene Sahne rühren. 1/3 davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, mit restl. Sahne den Tortenrand und die Tortenoberfläche einstreichen. Auf die Oberfläche am Rand schöne, große Sahnetupfen spritzen. Gehackte Pistazien auf die Sahnetupfen streuen und mit je einer Schokoladenblüte garnieren. Die Mitte der Torte mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

In Wien, auf der Ringstraße, stehen die Fiaker wie einst zu Zeiten des Walzerkönigs Johann Strauß, um Gäste ins nächste Kaffeehaus zu fahren

K

Sie haben Tradition, die Torten aus Wien,

Prinzregententorte

Teig:
75 g zimmerwarme Butter
8 Eier
125 g Zucker, 100 g Mehl
75 g Speisestärke
Creme:
1/2 l Milch,
Mark von 1/2 Vanilleschote
200 g Zucker,
4 Eigelbe
2 gehäufte EL Speisestärke
200 g Zartbitter-Schokolade
250 g zimmerwarme Butter
250 g Halbbitter-Kuvertüre

1. Butter bei schwacher Hitze zerlassen, abkühlen lassen. Drei Bögen Backpapier in Blechgröße schneiden und jeweils zwei Kreise (24 cm Ø) darauf aufzeichnen. Eier mit Zucker in eine große Metallschüssel füllen. Über einem heißen Wasserbad zu einer hellen, schaumigen Masse aufschlagen, in eine mit Eiswasser gefüllte Schüssel stellen und die Masse wieder abkühlen lassen. Dabei immer wieder durchschlagen. Mehl und Speisestärke darüber sieben und sorgfältig unterziehen. Zum Schluss zerlassene die Butter unterrühren.

2. Kreise auf dem ersten Bogen Backpapier mit dem Teigschaber ca. fingerdick mit Teig ausstreichen. Teigböden im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad in 8-10 Min. goldgelb backen. Bogen vom Blech ziehen und die nächsten Böden auf gleiche Weise backen. So 6-8 Teigböden backen und abkühlen lassen.

3. Von der Milch 4 EL abnehmen und restl. Milch in einen Topf geben. Vanillemark mit Zucker zur Milch geben und zum Kochen bringen. Eigelbe und Speisestärke mit den 4 EL Milch glatt rühren. Unter die kochende Milch rühren und mehrmals kräftig aufkochen lassen. Creme unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

4. Inzwischen Schokolade in Stücke brechen und bei schwa-

lassische Kuchen und Torten aus dem Urlaubsland Österreich

Salzburg, Linz und sie sind unwiderstehlich gut.

cher Hitze im Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen. Butter mit dem Schneebesen sehr schaumig schlagen. Sobald die abgekühlte Schokolade die gleiche Temperatur hat, esslöffelweise unter die Butter rühren. Abgekühlte Vanillecreme nach und nach unterrühren. Tortenböden jeweils mit Buttercreme bestreichen und aufeinandersetzen. **5.** Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Von der Mitte her über die Torte gießen, mit einer Palette glatt streichen und sorgfältig am Rand verstreichen. Sobald die Glasur etwas fest geworden ist, mit einem in heißes Wasser getauchten Messer 16 Stücke markieren.

Prinzregententorte

Spezialität der Wiener Konditoren

Linzer-Torte —

Mal nicht „vergittert", sondern herzig

Linzer Torte

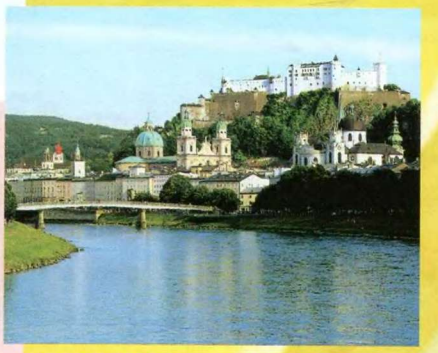
125 g zimmerwarme Butter
250 g Zucker
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
300 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver
150 g gemahlene Haselnüsse
1 Ei, 4 EL Kirschwasser
6 EL Milch, 2 EL Kakaopulver
1/2 TL Zimtpulver
250 g Hagebuttenmus oder rotes Johannisbeergelee
1 Eigelb

Butter schaumig rühren. Zucker und Zitronenschale unterrühren. Mehl, Backpulver, Nüsse, Ei, Kirschwasser, 4 EL Milch, Kakao und Zimt unterkneten. 1 Std. kalt stellen. Springform (26 Ø) fetten und mit Mehl ausstäuben. Teig fingerdick ausrollen und rund ausschneiden. Form damit auslegen, einen Rand (3 cm) hochdrücken. Mus oder Gelee darauf verstreichen. Aus restl. Teig Plätzchen ausstechen und die Torte damit belegen. Eigelb mit restl. Milch verquirlen. Oberfläche damit bestreichen. Torte im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad in ca. 50 Min. goldbraun backen.

In Linz, Haupstadt von Oberösterreich, wurde Anfang des 19. Jahrhunderts von dem Zuckerbäcker Johann Konrad Vogel die berühmte Linzer Torte kreiert.

Mousse au chocolate-Torte

Süße Verführung aus der Mozartstadt Salzburg



In Salzburg, Mozarts Geburtsstadt, gibt es nicht nur die alljährlichen Festspiele, sondern in den Kaffeehäusern auch verführerische Schokoladentorten

Mousse au chocolate-Torte

2 Eier, 70 g Zucker
2 EL Wasser
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz, 70 g Mehl
15 g Kakao, 30 g Speisestärke
1 TL Backpulver

Creme:

3 Blatt Gelatine
150 g Kuvertüre Vollmilch
2 Eigelbe
2 Btl. Rum-Back
2 Pck. Bourbon-Vanillezucker
400 g Schlagsahne

Dekoration:

250 g Himbeeren (frisch oder TK)
1 Pck. Schoko Borke
1 Pck. Schoko Ornamente

1. Eier mit Zucker, Wasser, Vanillezucker und Salz ca. 8 Min. dickschaumig schlagen. Mehl, Kakao, Speisestärke und Backpulver mischen und vorsichtig unter den Teig heben. Masse in eine, am Boden mit Backpapier belegte, Springform (20 cm Ø) füllen und im Ofen bei 175 Grad 20-25 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

2. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kuvertüre in Stücke schneiden und nach Vorschrift schmelzen. Eigelbe mit Rum-Back und Vanillezucker im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine nach Vorschrift auflösen und unter die Eimasse rühren. Kuvertüre ebenfalls dazugeben und die Masse abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unter die gelierende Creme heben.

3. Den Biskuitboden waagerecht halbieren. 1/3 Creme auf den unteren Boden geben. Oberen Boden darauf setzen und restl. Creme obenauf und rundherum verteilen. Torte ca. 2 Std. kalt stellen. Für die Dekoration, Torte mit Himbeeren, Schoko-Borke und Schoko Ornamenten verzieren.

Tipp: Gefrorene Himbeeren bleiben schön knackig, wenn sie erst 1/2 Std. vor dem Servieren, im gefrorenen Zustand, auf die Torte gegeben werden.

Marillentorte

Die beliebteste Obsttorte unserer Nachbarn

In Burgenland, östliches Bundesland Österreichs, gibt es die schmucken, ebenerdigen Häuser und köstliche Obsttorten wie z.B. Marillentorten

Marillentorte

Zutaten für 12 Stück:

Brandteig:
250 ml Wasser, 100 g Butter
1/2 TL Salz, 150 g Mehl, 4 Eier

Außerdem:
150 g Kuvertüre Vollmilch

Creme:
5 Blatt Gelatine
485 g Aprikosen (Dose)
250 g Mascarpone
250 g Magerquark
1 Btl. Orange-Back
100 g Zucker
2 Pck. Bourbon-Vanillezucker
5 cl Aprikosenlikör
300 g Schlagsahne

Dekoration:
1 kleine Dose Aprikosen
1 Pck. Schoko Ornamente

1. Wasser, Butter und Salz in einem Topf aufkochen. Das Mehl auf einmal dazugeben und unter Rühren aufkochen, bis sich ein weißer Belag auf dem Topfboden bildet. Topf zur Seite stellen und sofort ein Ei unterrühren. Restl. Eier nacheinander unterrühren, bis der Teig geschmeidig und glänzend ist. Teig in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und auf Backpapier zwei Kreise (26 cm Ø) spritzen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 20-25 Min. backen. Die ersten 5 Min. den Backofen auf keinen Fall öffnen. Heiß vom Blech nehmen und abkühlen lassen. Kuvertüre nach Vorschrift schmelzen. Brandteigböden mit Kuvertüre bestreichen. Fest werden lassen.

2. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen. 1/2 Aprikosen pürieren. Restl. Früchte in Spalten schneiden. Mascarpone, Quark, Orange-Back, Zucker, Bourbon-Vanillezucker, Aprikosenlikör und pürierte Aprikosen verrühren. Gelatine nach Vorschrift auflösen und mit 5 EL Creme verrühren. Unter Rühren zur Creme geben. Sahne steif schlagen. Sobald die Creme beginnt zu gelieren, nochmals gut verrühren und die Sahne vorsichtig unterheben. Wenn die Creme beginnt fest zu werden, 1/2 Creme mit Aprikosenspalten jeweils auf einen Boden geben. Böden vorsichtig übereinander setzen und abgedeckt 1 Std. kalt stellen. Mit abgetropften Aprikosenhälften und Schoko-Ornamenten verzieren.

Fotos: Studio Teubner, Mauritius

Wenn man sich mit Nachbarn oder guten Freunden zur abendlichen Runde trifft, dann ist ein herzhafter Imbiss genau richtig

Pikante Torten zum Bier oder Wein

Tortilla-Torte

Käsemürbeteig:
95 g Butter
30 g geriebener Hartkäse
60 g geriebener Greyerzer
1 Msp. Salz
1 Msp. edelsüßes Paprikapulver
2 EL Sahne, 1 Eigelb
125 g Mehl
1 gute Msp. Backpulver

Füllung:
200 g rote und gelbe Paprika
80 g grüne Paprika
60 g Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
150 g gemischtes Hackfleisch
1 TL Tomatenmark
1 Msp. Cayennepfeffer, Salz
1 Blatt Gelatine
100 ml milde Taco-Chili-Sauce

Dekoration:
100 g Frischkäse
1 TL hot Chilisauce
1 TL Mayonnaise, Salz
Paprika edelsüß, Tortillachips

1. Die weiche Butter, den Käse und die Gewürze in eine Rührschüssel geben. Die Sahne und das Eigelb zugeben und alles mit einem Kochlöffel zu einer glatten Masse verarbeiten. Es dürfen kleine Butterstücke mehr sichtbar sein. Das Mehl mit dem Backpulver auf die Arbeitsfläche sieben und die Butter-Käsemasse mit den Händen darunterkneten. Nun rasch zu einem glatten Teig kneten, zu einer Kugel formen, in folie wickeln und 2 Stunden kühlen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 2 Teigplatten von 0,5 cm Höhe und 20 cm Durchmesser ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 15 Minuten nach Sicht backen. Abkühlen lassen.

2. Für die Füllung rote, grüne und gelbe Paprika von Stielansatz und Scheidewänden befreien und in feine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Das Hackfleisch zugeben und mit anschwitzen. Alle Paprikasorten hinzufügen und mit anschwitzen. Tomatenmark und Cayennpfeffer unterrühren und salzen. Vom Herd nehmen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und nach Vorschrift auflösen. Die Chilisauce unter die Gelatine rühren, dann unter die Hackfleischmasse geben. Den ersten Boden auf eine Tortenplatte geben und mit dem Tortenring umstellen. Die Hackfleischmasse einfüllen, dann daraufgeben. ca. 1 Stunde kühlen, danach aus der Form schneiden.

3. Für die Dekoration Frischkäse mit hot Chilisauce und Mayonnaise miteinander verrühren und mit Salz und Paprika würzen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und 8 Tupfen auf die Oberfläche spritzen. Mit Tortillachips ausgarnieren und mit Paprika bestäuben.

Eine scharfe Sache, die so richtig Durst macht, der „feurige" Paprika- und Chilibelag auf feinem Käsemürbeteig. Halten Sie also für Autofahrer unter Ihren Gästen reichlich Säfte bereit

Salami-Frischkäse-Torte

Hefeteig:
400 g Weizenmehl,
1 TL Salz
30 g frische Hefe
1/4 l lauwarmes Wasser
4 EL Olivenöl
Füllung:
150 g Sahne,
150 g Frischkäse,
500 g Schichtkäse, Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 EL gehackte Petersilie
100 g Salami in feinen Streifen
Dekoration:
4 grüne Oliven mit Paprikafüllung
1 TL zerstoßene rote Pfefferkörner
Currypulver
8 Petersilienröschen

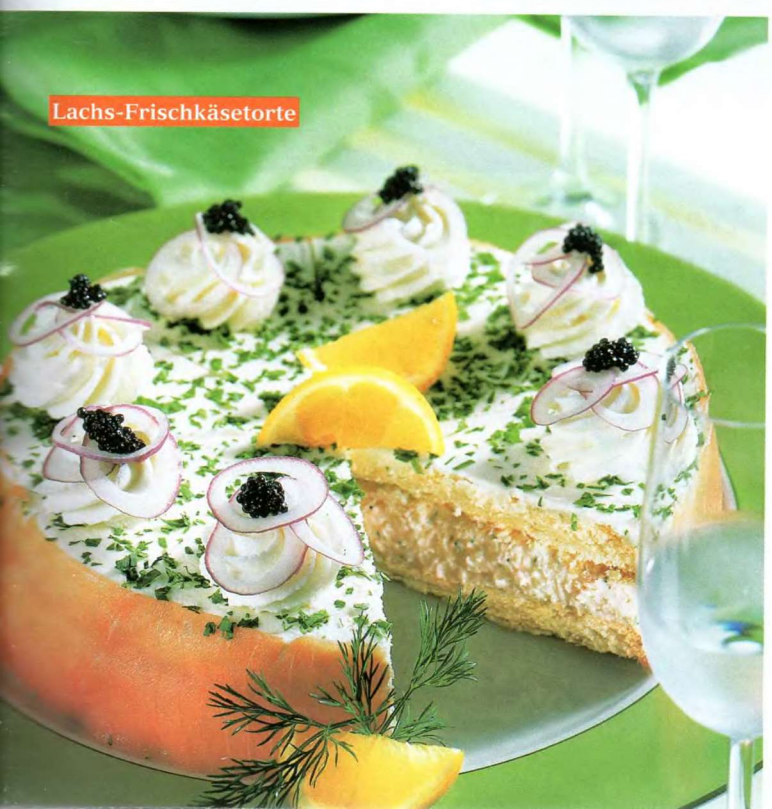
1. Mehl in eine Schüssel sieben und mit Salz vermischen. Hefe in Wasser auflösen und mit Olivenöl zum Mehl geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in die Schüssel legen und mit Mehl bestäuben. Abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Den Teig erneut durchkneten und zu einer großen runden Platte (24 cm Ø) ausrollen. Teigplatte auf ein Blech legen und nochmals 15-20 Min. gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad. ca. 25 Min. nach Sicht backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Sahne steif schlagen, mit Frischkäse und Schichtkäse verrühren, salzen und pfeffern. Ca. 8 EL davon abnehmen und beiseite stellen. In die restl. Masse die Petersilie rühren. Die Hefeteigplatte 1 x quer halbieren. Frischkäsecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und den Boden damit spiralförmig bespritzen, bis er ganz bedeckt ist. In Streifen geschnittene Salami darübergeben. Deckel der Hefeteigplatte mit einem Messer in 8 Stücke teilen und die Ecken auf die Salami setzen. Reservierte Frischkäsecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und je 8 Rosetten auf die Ecken spritzen. Mit je 1/2 Olive garnieren, Pfefferkörner sowie Currypulver darüberstreuen und mit einem Petersilienröschen ausgarnieren.

Tipp

Verwenden Sie in jedem Fall trockenen Schichtkäse oder sehr, sehr gut abgetropften Speisequark, damit die Füllung nicht zu feucht wird.

Salami-Frischkäse-Torte



Lachs-Frischkäsetorte

Lachs-Frischkäsetorte

450 g TK-Blätterteig
Füllung:
40 g Zwiebeln
450 g Frischkäse mit Fjord Lachs, Salz, frisch gemischtem Pfeffer
1 EL gehackter Dill
Dekoration:
200 g Frischkäse
Salz
frisch gemischter Pfeffer
5 Scheiben Räucherlachs
1 EL gehackte Petersilie
50 g rote Zwiebelringe
30 g deutscher Kaviar
1/2 Zitrone

1. Blätterteig auftauen lassen, zusammenkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 2 Platten von 24 cm Ø ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und abgedeckt im Kühlschrank nochmals ca. 30 Min. ruhen lassen. Die 2 Teigplatten abdecken, mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 12-15 Min. nach Sicht backen.

2. Zwiebeln schälen und fein hacken. Frischkäse und Zwiebelwürfel miteinander vermischen, salzen, pfeffern und gehackten Dill zufügen. Um die erste Blätterteigplatte einen Ring stellen, Lachscreme einfüllen, glatt streichen und zweite Blätterteigplatte daraufsetzen. Im Kühlschrank 1 Std. kühlen. Aus der Form schneiden.

3. Den Frischkäse mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Hälfte davon Rand und Oberfläche gleichmäßig einstreichen. Rand mit Lachsscheiben auskleiden. Oberfläche mit gehackter Petersilie bestreuen. Restl. Frischkäsecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 8 Rosetten darauf spritzen. Rote Zwiebelringe auf die Rosetten geben, jeweils einen Tupfen Kaviar und die Mitte mit den Zitronenvierteln garnieren.

Sahnetorte mit Choco Crossies

1 fertiger heller Biskuitboden (26 cm Ø)

Belag:

400 ml Sahne, 2 Pck. Sahnesteif
2 Pck. Vanillezucker
1 EL Kakao
200 g Choco Crossies

Garnitur:

250 ml Sahne, 30 g Zucker
100 g Nusskrokant

1. Den Boden zweimal quer durchschneiden, so dass 3 Böden entstehen. Sahne mit Sahnesteif, Vanillezucker und gesiebtem Kakao steif schlagen. Choco Crossies (einige für die Garnitur reservieren) zerkleinern und unter die Sahne heben. Ersten Boden auf eine Tortenunterlage legen und mit 1/2 Sahne bestreichen. Zweiten Boden darauflegen, mit restl. Sahne bestreichen und dritten Boden darauflegen.

2. Für die Garnitur Sahne mit Zucker steif schlagen. Mit einem Teil davon die Oberfläche und den Rand der Torte dünn einstreichen. Restl. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, die Torte damit verzieren und mit Choco Crossies garnieren. Den Rand mit Krokant bestreuen und die Torte in 14 Stücke schneiden.

Pfirsich-Orangen-Torte

Teig:

2 Eier, 80 g Zucker
Mark von 1/4 Vanilleschote
1 Pck. Backpulver, 100 g Mehl
100 ml Mineralwasser

Belag:

ca. 500 g Pfirsiche (Dose)
2 Pck. heller Tortenguss
4 Blatt Gelatine, 400 ml Sahne
80 g Zucker
Mark von 1/4 Vanilleschote

Guss:

1 Pck. Aranca-Creme
1/4 l Orangensaft

Außerdem:

Butter für die Form

1. Alle Teigzutaten in einer Schüssel gut miteinander verrühren. In eine gefettete Springform (28 cm Ø) füllen und die Oberfläche glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen, auf der mittleren Schiene, bei 200 Grad ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Aus der Form lösen, auf eine Tortenunterlage legen und mit einem Tortenring umschließen.

2. Pfirsiche in einem Sieb gut abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Pfirsiche klein schneiden. Tortenguss mit dem Pfirsichsaft (evtl. mit Wasser auffüllen) nach Vorschrift zubereiten und Pfirsichstücke untermischen. Diese Mischung auf dem Boden verteilen und ca. 15-20 Min. kalt stellen.

3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit Zucker und Vanillemark steif schlagen. Gelatine nach Vorschrift auflösen und rasch unter die Sahne rühren. Diese auf die gekühlte Obstmischung geben und die Oberfläche glatt streichen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

4. Für den Guss Aranca-Creme nach Vorschrift mit Orangensaft verrühren und auf die Torte streichen. Im Kühlschrank weitere 2-3 Std. kalt stellen. Aus dem Tortenring lösen und in 14 Stücke teilen.

Sahnetorte mit Choco Crossies

Pfirsich-Orange-Torte

Wenn die Zeit zu knapp ist, um eine aufwendige Torte á la Konditor zu backen, dann haben wir prima Rezepte für ganz fixe.

Hurtig – Torten

Preiselbeer-Nuss-Sahnetorte

Teig:
200 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Backpulver
4 TL Kakaopulver, 100 g Butter
100 g Zucker, 2 Eigelbe
3 Eiweiße
Belag:
400 g Wildpreiselbeeren (Glas)
400 ml Sahne, 1 Pck. Sahnesteif
Dekoration:
30 g gemahlene und leicht geröstete Haselnüsse

1. Haselnüsse mit Backpulver und Kakao mischen. Butter und Zucker mit den Eigelben in einer Schüssel cremig rühren. Nuss-Mischung unterrühren. Eiweiße steif schlagen und unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform füllen. Oberfläche glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen, auf der mittleren Schiene, bei 180 Grad ca. 30 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

2. Von den Preiselbeeren einige für die Verzierung beiseite stellen. Restl. Preiselbeeren auf dem Tortenboden verteilen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und auf den Preiselbeeren verteilen. Aus der Form lösen. Torte mit restl. Preiselbeeren und Haselnüssen garnieren.

Preiselbeer-Nuss-Sahnetorte

Wenn Aprikosen im Supermarkt preiswert angeboten werden, können Sie auch frische Früchte für die Torte verwenden. Nur entsteinen und kurz blanchieren – weich werden sie im Backofen.

Schnelle Aprikosentorte

Schnelle Aprikosentorte

Teig:
80 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei
200 g Mehl, 1 TL Backpulver
Belag:
820 ml Aprikosen (Dose)
1 Pck. Vanillepuddingpulver
1 EL Zucker
Guss:
3 Eier, getrennt, 90 g Zucker
200 ml Schmand

1. Butter mit Zucker, Ei, Mehl und Backpulver zu glattem Teig verrühren. Die Masse in eine gefettete und mit Semmelbrösel ausgestreute Springform (28 cm Ø) einfüllen. Aprikosen gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

2. Vanillepuddingpulver nach Vorschrift mit Aprikosensaft und Zucker aufkochen. Den Pudding noch heiß über die Aprikosen geben. Den Kuchen bei 190 Grad 35-40 Min. backen.

3. Für den Guss Eigelbe, Zucker und Schmand verrühren. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter die Eimasse heben. Auf dem heißen Kuchen verteilen. Nochmals 15-20 Min. backen und vor dem Servieren ca. 1/2 Std. auskühlen lassen.

Fotos: Teubner Foodstudio

Es gibt Familienfeste, für die eine ganz spezielle Torte gebacken wird, wie zum Beispiel für eine Verlobung, eine grüne oder silberne Hochzeit oder die Taufe eines neuen Erdenbürgers. Die Torte muß nicht unbedingt 2- oder 3-stöckig sein, aber eine feierliche weiße Garnitur sollte sie haben. Hier unsere Vorschläge für

5 festliche weiße Torten

Zitronentorte

Zitronen-Hochzeitstorte

Teig:
125 g weiche Butter
125 g Zucker, 4 Eigelbe
250 g Mehl
2 TL Backpulver
2 EL Milch, 4 Eiweiße
200 g Zucker

Füllung:
Saft von 3 Zitronen
1/8 l Wasser, 100 g Zucker
3 TL Speisestärke, 1/2 l Sahne

1. Butter mit Zucker cremig rühren. Eigelbe mit Mehl, Backpulver und Milch unter die Butter-Zuckermasse rühren. Eine Springform (26 cm Ø) einfetten. 1/2 Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 15 Min. backen. Eiweiße steif schlagen, nach und nach Zucker einrieseln lassen. 1/2 Eischnee auf den Kuchenboden streichen und weitere 10 Min. backen. Restl. Teig und Eischnee genauso backen. Fertige Tortenböden abkühlen lassen.

2. Zitronensaft mit Wasser und Zucker aufkochen. Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren, unterrühren, einige Male aufkochen und abkühlen lassen. Dabei öfter umrühren, damit sich keine Haut bildet. Sahne sehr steif schlagen. Kalten Zitronenpudding durch ein Sieb streichen und esslöffelweise unter die Sahne rühren. 1/2 Zitronensahne auf einen Tortenboden streichen, zweiten Boden darauf setzen und mit restl. Zitronensahne die Torte einstreichen. Mit einem breiten Messer mit Wellenlinien verzieren. Zitronentorte sofort servieren.

Tipp

Der Eischnee, mit dem die beiden Tortenböden bestrichen und überbacken werden, muss - damit er schnittfest wird - in einer absolut fettfreien Schüssel geschlagen werden. Wer möchte, kann die Oberfläche der Torte mit kleinen Zuckerblümchen garnieren.

Hochzeitstorte

Hochzeitstorte

Teig:
250 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
4 Eier, 4 EL kaltes Wasser
150 g Mehl, 150 g Speisestärke
2 TL Backpulver
100 g gemahlene Mandeln ohne Schale

Creme:
125 g Butter
125 g Zucker
4 Eigelbe
Saft von 2 Zitronen

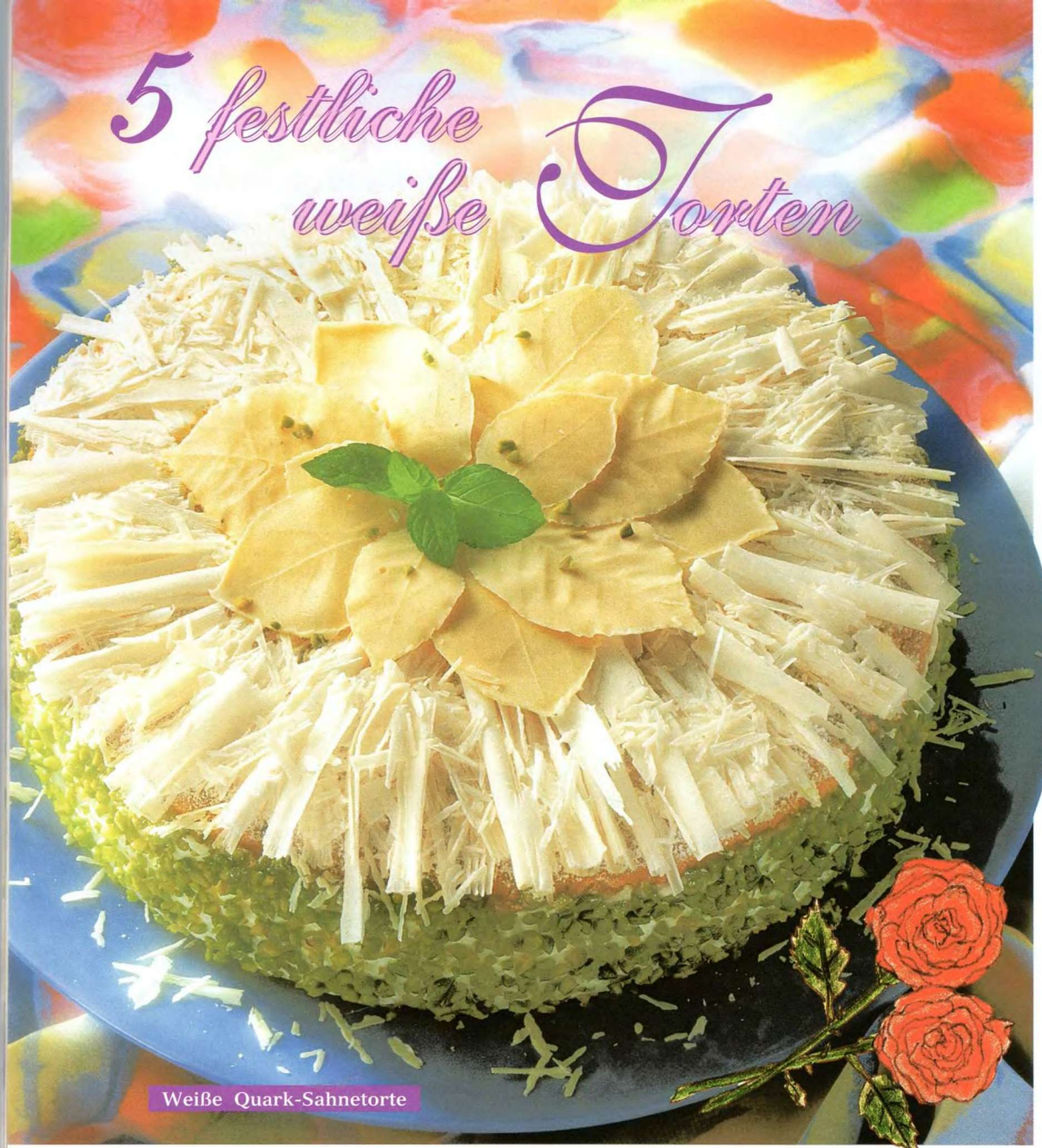
Garnitur:
1 Eiweiß, 250 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
30 g gehackte Pistazien
20-25 kandierte Veilchen

1. Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier und Wasser nach und nach unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver zusammensieben. Im Wechsel mit den Mandeln unter die Crememasse rühren. Den Teig in eine leicht ausgefettete Springform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 45 Min. backen. Stäbchenprobe!

2. Für die Creme Butter schmelzen, Zucker und nach und nach Eigelbe dazugeben. Zitronensaft langsam unterrühren. Creme im Wasserbad schaumig rühren, dann in Eiswasser unter häufigem Rühren abkühlen lassen.

3. Kalten Tortenboden zweimal durchschneiden und mit Zitronencreme füllen. Für die Garnitur Eiweiß steif schlagen, nach und nach Puderzucker dazusieben, zum Schluss Zitronensaft langsam unterrühren. Ca. 1/2 Eischnee in einen Spritzbeutel mit kleinster Sterntülle füllen. Die Torte mit Schnee einstreichen. Mit dem Spritzbeutel am unteren Rand, am oberen Rand und in der Mitte der Torte mit Rosetten verzieren. Äußeren Rand mit Pistazien bestreuen und inneren Rand mit Veilchen garnieren. Torte sofort servieren.

5 festliche weiße Torten



Weiße Quark-Sahnetorte

Weiße Quark-Sahnetorte

2 Eier, 2-3 EL heißes Wasser
100 g Zucker
1 Btl. Citro-Back
1 Prise Salz, 75 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
1 gestrichener TL Backpulver

Füllung:

3 Eier, getrennt
2 EL heißes Wasser
250 g Zucker
1 Btl. Kirsch-Back
500 g Quark
7-8 Blatt weiße Gelatine
1/2 l Schlagsahne

Dekoration:

2 Btl. gehackte Pistazien
150 g Kuvertüre Weiß (beides von Schwartau)

1. Eier und heißes Wasser in einer Schüssel schaumig schlagen. Zucker dazugeben und weiterschlagen. Citro-Back und Salz einstreuen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Auf die Eiercreme sieben und langsam unterrühren. Den Boden einer Springform (28 cm Ø) mit Backpapier auslegen und Teig einfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 175-200 Grad 20-30. Min. backen.

2. Für die Füllung Eigelbe und heißes Wasser schaumig schlagen, Zucker dazugeben und weiterschlagen bis der Zucker aufgelöst ist. Kirsch-Back und Quark einrühren. Gelatine nach Vorschrift auflösen und in die Eiercreme rühren. Kalt stellen. Eiweiß und Schlagsahne getrennt steif schlagen und unter die Quarkmasse ziehen.

3. Den abgekühlten Biskuitboden einmal durchschneiden. Einen Boden in die Springform legen. Rand der Springform mit einem Streifen aus Backpapier auslegen. (Der Streifen muss 2 cm über dem Rand der Backform stehen). Quarkmasse einfüllen, Torte gut durchkühlen lassen und zweiten Tortenboden darauflegen. Leicht andrücken. Die Quark-Sahnetorte sollte möglichst eine Nacht im Kühlschrank stehen. Tortenform und Papier lösen. Den Rand der Torte mit gehackten Pistazien bestreuen.

4. Weiße Kuvertüre nach Vorschrift schmelzen, auf eine Marmorplatte oder die Rückseite eines Kuchenblechs streichen und erkalten lassen. Mit einem Küchenspachtel weiße Späne spachteln. Einige echte Rosenblätter von einer Seite in die weiche Kuvertüre tauchen und erstarren lassen. Tortenoberfläche zunächst mit den Spänen dekorieren, dann mit abgezogenen Rosenblättern.

Torte zur Taufe

1 fertiger dreigeteilter dunkler Schoko-Biskuitboden

Creme:

300 g Mascarpone
200 g Rosengelee
4 cl Rosenwasser (Reformhaus) 11 Blatt Gelatine
500 ml Sahne

Dekoration:

200 ml Sahne
1 Pck. Vanillezucker
rosa Zuckerherzen

Außerdem:

evtl. Zuckerdekorationen für die Taufe (z.B. Schühchen, Bärchen, usw.)

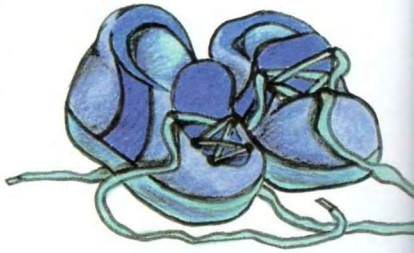
1. Ersten Biskuitboden auf einer Platte mit dem Tortenring umstellen. Für die Creme Mascarpone, Rosengelee (ganz leicht erwärmt) und Rosenwasser miteinander verrühren. Gelatine nach Vorschrift auflösen. In die Rosengeleecreme einrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

2. 1/2 Creme auf dem ersten Boden glatt streichen. Zweiten Boden daraufsetzen. Restl. Creme darauf verteilen, glatt streichen und dritten Boden daraufsetzen. Im Kühlschrank 2-3 Std. fest werden lassen. Torte aus der Form schneiden.

3. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, ca. 5 EL davon abnehmen und reservieren. Mit restl. Sahne Torte gleichmäßig einstreichen. Reservierte Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und evtl. 5 Tupfen aufspritzen. Torte ringsum mit Zuckerherzen bestreuen und auf die Tupfen Zuckerdekorationen setzen. In 16 Stücke teilen.

So wird's gemacht:

1 Die steifgeschlagene Sahne vorsichtig unter die mit Gelatine verrührte Rosengeleecreme heben.



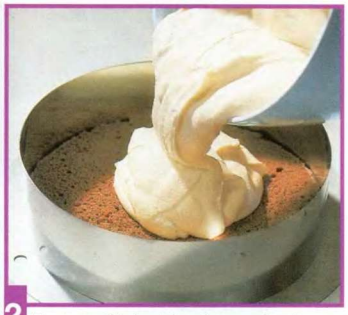
Torte zur Taufe

So wird der Angel-Cake gebacken:

1 Teig in die Form füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad 45 - 50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen !

2 Damit der Kuchen nicht einfällt, die Form umgedreht auf ein Gitter setzen. Auskühlen lassen und erst dann aus der Form lösen.

Fotos: Teubner Foodstudio, Schwartauer Werke, Illustrationen: Nicole Podrouzek



2 Ersten Biskuitboden mit einem Tortenring umstellen, Hälfte der Creme einfüllen, glatt streichen.

3 Zweiten Boden auflegen ,restl.Creme einfüllen, glatt streichen und dritten Boden auflegen.

4 Die Torte oben und an den Seiten gleichmäßig mit der steif geschlagenen Sahne einstreichen.

Angel Cake

Biskuit:
100 g Mehl
30 g Speisestärke (Maisstärke)
300 g feinster Zucker
12 Eiweiße, 1 1/2 TL Weinstein
1 Msp. Salz
ausgeschabtes Mark von 1/2 Vanilleschote

Baisermasse:
200 g feiner Zucker
80 ml Wasser, 2 Eiweiße
1/2 TL Honig

Pistazienkrokant:
150 g Puderzucker
150 g gehackte Pistazien

Außerdem:
1 Angel cake-Form

1. Mehl, Speisestärke und 1/3 Zucker vermischen und dreimal nacheinander durchsieben. Eiweiße zunächst locker aufschlagen, dabei Weinstein und Salz dazugeben. Restl. mit Vanillemark gemischten Zucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee schnittfest ist. Mehlmischung in mehreren Portionen auf den Eischnee sieben und vorsichtig unterheben. Weiter, wie auf den Arbeitsfotos gezeigt.

2. Für die Baisermasse Zucker – bis auf 1 EL – mit Wasser bis zum Ballen kochen, d. h., bis ein Tropfen des entstandenen Sirups, den man zwischen den Fingern reibt, eine weiche Kugel bildet. Gleichzeitig Eiweiße steif schlagen, dabei 1 EL Zucker einrieseln lassen. Gekochten Zucker in feinem Strahl einlaufen lassen und langsam unterschlagen. Masse unter weiterem Schlagen abkühlen lassen. Honig unterrühren.

3. Den Kuchen mit Baisermasse mit einem Teigschaber wellenförmig einstreichen. Für den Krokant Puderzucker zu hellem Karamel schmelzen und Pistazien untermischen. Auf einer geölten Arbeitsfläche ausrollen. Den erkalteten Krokant vorsichtig klopfen, damit die Körnung nicht zu fein wird. Den Kuchen damit bestreuen.

Angel Cake

Tipp

Wer keine Angel-cake-Form hat, kann eine Napfkuchenform verwenden. Dann Kuchen vor dem Einstreichen oben gerade schneiden.

Holunderblüten-Torte

Creme:
500 ml Dickmilch, 80 g Zucker
200 g leicht erwärmtes Holunderblütengelee
11 Blatt weiße Gelatine
300 g Sahne
1 fertiger dunkler Biskuitboden (ca. 1,5 cm Höhe und 26 cm Ø)
Gelee:
200 g Holunderblütengelee
100 ml Weißwein
3 Blatt Gelatine
Holunderblüten:
50 g Mehl, 25 ml Milch
30 ml leichter Weißwein
1 kleines Ei, getrennt,
1 Prise Salz,
etwas abgeriebene Zitronenschale
20 g Zucker, 3 voll aufgeblühte Holunderblüten
Außerdem:
1 Tortenring (26 cm Ø)

1. Für die Creme Dickmilch mit Zucker und flüssigem Gelee verrühren. Gelatine nach Vorschrift auflösen. Unter die Creme rühren und kurz vor dem Gelieren die steifgeschlagene Sahne unterheben. Biskuitboden auf eine Tortenunterlage legen und mit einem Tortenring umschließen. Creme einfüllen, Oberfläche glatt streichen. Im Kühlschrank 3-4 Std. fest werden lassen.

2. Für das Gelee das Holunderblütengelee mit Weißwein erhitzen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen und kurz vor dem Gelieren auf der Tortenoberfläche gleichmäßig verteilen. Nochmals ca. 2 Std. kühl stellen.

3. Für den Ausbackteig Mehl in eine Schüssel sieben, mit Milch und Weißwein verrühren. Eigelb, Salz, Zitronenschale und Zucker unterrühren. Das steifgeschlagene Eiweiß unterheben. 20 Min. quellen lassen. Holunderblüten vorsichtig unter fließendem kalten Wasser waschen, auf Küchenkrepp trocknen lassen. Trockene Holunderblüten am Stiel anfassen und in den Teig tauchen. Herausheben, etwas vom Teig ablaufen lassen und sofort im 180 Grad heißen Öl in ca. 2 Min. goldbraun ausbacken. Abtropfen und abkühlen lassen und klein schneiden. Die Torte damit garnieren.

Tipp

Wer auf dem Lande wohnt, hat vielleicht einen Holunderbusch im Garten. Stadtbewohner können im Frühsommer die weiß-gelblichen Blüten auf dem Markt kaufen! Es lohnt sich! Ausgebacken schmecken sie hervorragend.

Für Geburtstage und besondere Sonntage:

Obsttorten – festlich herausgeputzt

Holunderblüten-Torte

Sollte die Torte außerhalb der Holunderblütensaison zubereitet werden, kann man die ausgebackenen Blüten weglassen und die Torte mit Zuckerblumen etc. garnieren.

Holunderblütengelee...

...gibt es in Reformhäusern zu kaufen. Möchten Sie es selbst zubereiten, hier das Rezept:

Holunderblütengelee

ca. 20-25 voll aufgeblühte Holunderblüten
1 l naturtrüber Apfelsaft
1 kg Gelierzucker 1:1
300 g Zucker
100 ml frisch gepresster Zitronensaft

Für das Gelee Blüten gründlich waschen und gut abtropfen lassen. In einer Schüssel mit Apfelsaft begießen und mit einem Teller beschweren. 24 Std. kühl stellen. Durch ein feines Sieb gießen und den Saft (1 l) dabei auffangen. Saft mit Gelierzucker, Zucker und Zitronensaft in einem Topf unter Rühren aufkochen und 10 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen und Schaum abschöpfen. In vorbereitete Gläser füllen, verschließen und vollständig abkühlen lassen.

Holunderblüten-Sekt

Mandarinen-Torte

Mandarinentorte

Zutaten für 12 Stück:
60 g Mehl, 60 g Speisestärke
2 TL Backpulver, 2 Eier
120 g Puderzucker
1 Prise Salz, 120 ml Eierlikör
120 ml Öl

Creme:
6 Blatt Gelatine
2 Dosen Mandarinen
400 g Doppelrahmfrischkäse
300 g Vanillejoghurt
2 Btl. Citro-Back, 100 g Zucker
Saft von 2 Zitronen
200 g Schlagsahne
1 Pck. klarer Tortenguss

Dekoration:
1 Pck. Haselnuss Krokant
einige Zitronenmelisseblättchen

1. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Eier, Puderzucker und Salz schaumig rühren. Eierlikör und Öl dazufügen und verrühren. Mehlmischung darüber sieben und kurz unterrühren. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad 30 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

2. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mandarinen abtropfen lassen. Frischkäse, Vanillejoghurt, Citro-Back, Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine nach Vorschrift auflösen. 6 EL Creme mit Gelatine verrühren und dann unter Rühren zur restl. Creme geben. Sahne steif schlagen. Sobald die Creme beginnt zu gelieren, die Masse nochmals verrühren. Sahne vorsichtig unterheben.

3. Um den Tortenboden einen Tortenring legen. Creme mit 2/3 Mandarinen einschichten. Mit restl. Mandarinen verzieren. Abgedeckt 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Tortenguss zubereiten und Mandarinen damit überziehen. Tortenring vorsichtig entfernen. Tortenrand mit Haselnusskrokant und Torte Zitronenmelisse verzieren.

Erdbeer-Eierlikör-Torte

Teig:
170 g Mehl, 1/2 TL Backpulver
90 g Butter oder Margarine
90 g Zucker, 1 Msp. Salz
30 g Kakao
fein abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1 Eigelb, 3 Eier, 70 ml Milch
Eierlikörcreme:
200 g Erdbeermark
80 g Zucker, 100 ml Eierlikör
7 Blatt Gelatine, 300 ml Sahne
500 g geputzte Erdbeeren
Dekoration:
200 ml Eierlikör
2 Blatt Gelatine
100 g geputzte Erdbeeren
Minzeblättchen

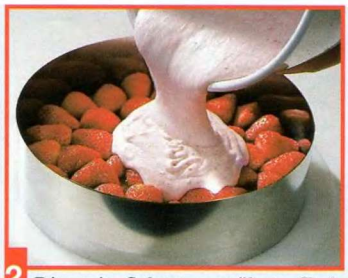
1. Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel der Küchenmaschine hineinsieben, dann weiches Fett, Zucker, Salz, Kakao, abgeriebene Zitronenschale, Eigelb, Eier und Milch hinzufügen. Zutaten mit höchster Geschwindigkeit 1 Min. verrühren. Teig in die vorbereitete, mit Butter ausgestrichene Springform (24 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad. ca. 35-40 Min. nach Sicht backen. Den Boden auskühlen lassen und aus der Form lösen. Mit einem Tortenring umschließen.

2. Für die Creme Erdbeermark, Zucker und Eierlikör miteinander verrühren. Eingeweichte Gelatine nach Vorschrift auflösen und in das Erdbeermark-Gemisch einrühren. Sahne steif schlagen und unter das Erdbeermark heben. Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche nach unten den Schokoboden auslegen. Creme darauffüllen, glatt streichen und im Kühlschrank 2-3 Std. kühlen.

3. Für die Dekoration eingeweichte Gelatine nach Vorschrift auflösen und unter den Eierlikör rühren. Den Eierlikörspiegel auf die Tortenoberfläche geben und fest werden lassen. Erdbeeren in Scheiben schneiden. Torte aus der Form lösen. Mit Erdbeerscheiben ein Herz auf den Likörspiegel dekorieren und mit Minzeblättchen garnieren.

So wird's gemacht:

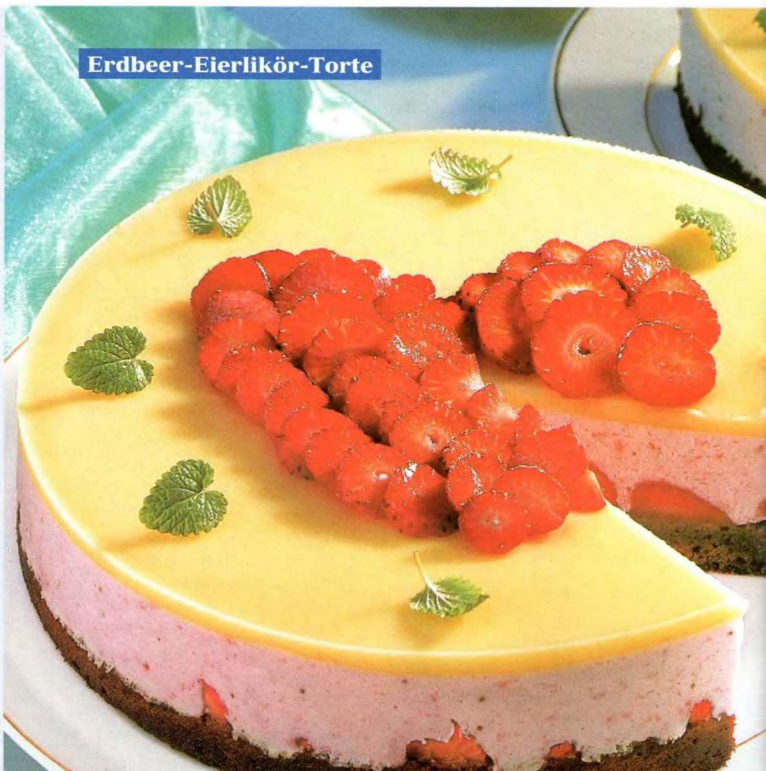
1 Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche nach unten dicht auf den Schokoboden setzen.



2 Die mit Sahne verrührte Erdbeercreme auf die Früchte füllen, glattstreichen und 3 Stunden kühlen

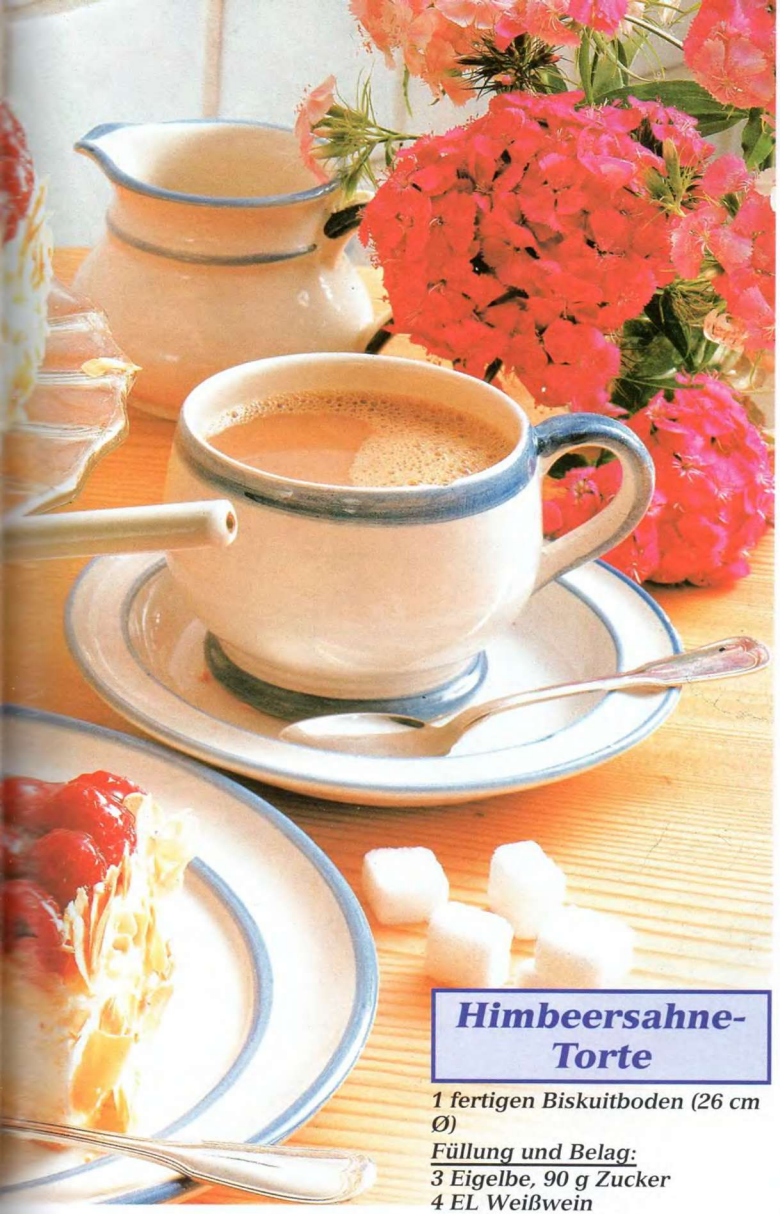
3 Den mit Gelatine verrührten Eierlikör als Spiegel über die Creme gießen. Fest werden lassen.

Himbeersahne-Torte



Erdbeer-Eierlikör-Torte

Obsttorten – festlich herausgeputzt



Himbeersahne-Torte

1 fertigen Biskuitboden (26 cm Ø)

Füllung und Belag:
3 Eigelbe, 90 g Zucker
4 EL Weißwein
4 cl Himbeergeist
1/2 l Sahne, 40 g Zucker
200 g Himbeeren
1 Pck. klarer Tortenguss
3 EL gehobelte und geröstete Mandeln

1. Biskuitboden einmal durchschneiden. Für die Füllung Eigelbe mit Zucker und Weißwein in einen Topf geben. Bis kurz vor dem Kochen unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen erhitzen und wieder abkühlen lassen. Dann den Himbeergeist dazugeben.

2. Sahne mit dem Zucker sehr steif schlagen, ca. 1/5 davon beiseite stellen, um die Torte geben. Restl. Sahne unter die Eigelbmasse heben und auf den Boden der Torte damit einstreichen. Zweiten Boden daraufsetzen. Torte mit restl. Sahne einstreichen und einige Std. kalt stellen. Himbeeren putzen, dicht an dicht auf der Torte verteilen und mit dem nach Vorschrift zubereiteten Tortenguss überziehen. Fest werden lassen. Rand der Torte mit Mandeln bestreuen.

Aprikosen-Himbeertorte

1 fertiger heller Biskuitboden (Ø 24 cm und 6 cm Höhe)

Füllung:
100 g Marzipan-Rohmasse
30 g Puderzucker
2 EL Himbeerlikör
1 EL Wasser
100 g Himbeergelee
2 EL Himbeeren, 400 ml Sahne
2 Pck. Vanillezucker
270 g Aprikosen (Dose)

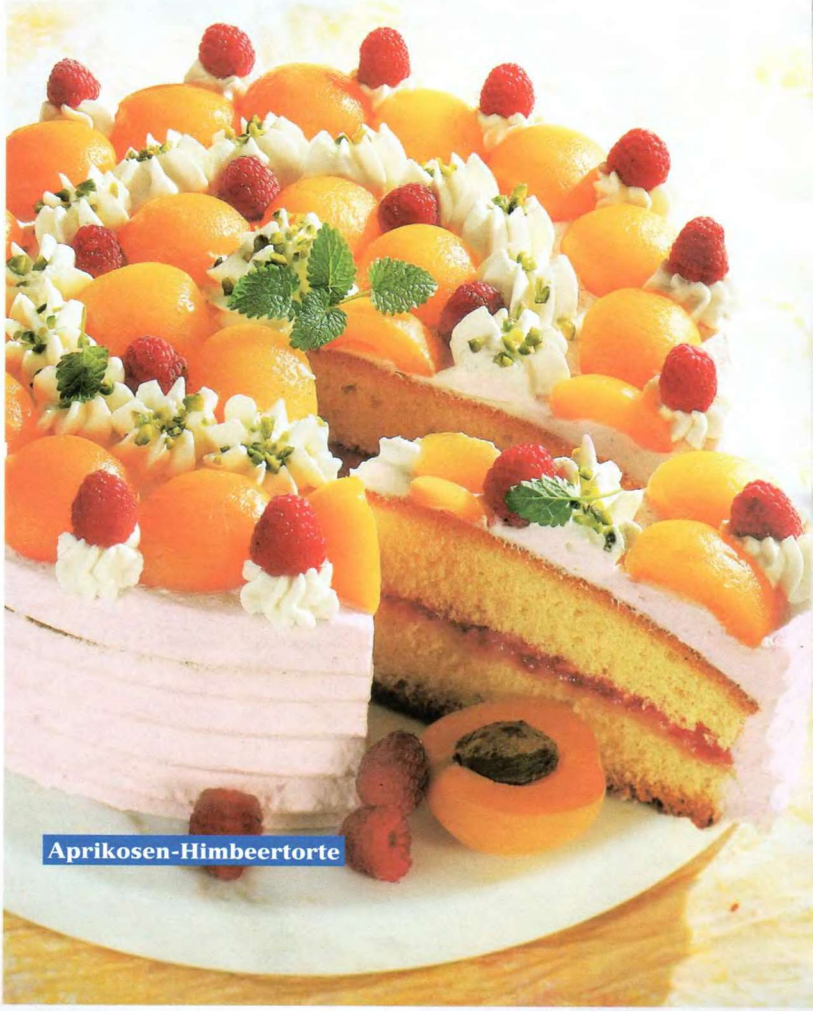
Garnitur:
150 g Himbeeren, gehackte Pistazien Zitronenmelisse-Blättchen

1. Biskuitboden einmal quer durchschneiden. Für die Füllung Marzipan-Rohmasse mit einer Gabel zerdrücken und mit Puderzucker, Himbeerlikör und Wasser glatt rühren. Unteren Tortenboden mit Marzipanmasse bestreichen und darauf das etwas erwärmte Himbeergelee gleichmäßig verteilen. Oberen Biskuitboden darauf setzen.

2. Himbeeren durch ein Sieb passieren. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und einen Teil der Sahne beiseite stellen für die Garnitur. In die restl. Sahne Himbeermark einrühren. Torte mit Himbeersahne einstreichen.

3. Weiße Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen. Gut abgetropfte Aprikosenhälften mit einigen Himbeeren dekorativ auf der Tortenoberfläche garnieren. Zwischenräume mit Sahnetupfen ausfüllen und auf einigen Tupfen eine Himbeere setzen. Mit gehackten Pistazien bestreuen und Melisseblättchen garnieren.

Fotos:Teubner Foodstudio, Schwartau, Wöhlbier/foto-Weiss



Aprikosen-Himbeertorte

Wer keinen Zucker essen darf

Süße Torten für Diabetiker

Joghurt-Torte mit Aprikosen und Erdbeeren

Titeltorte für Nicht-Diabetiker

- statt 3 *EL Süßstoff* verwenden Sie 3 EL Zucker
- statt *zuckerfreie Aprikosen* verwenden Sie Aprikosen aus der Dose
- statt *Diätschokolade* verwenden Sie Schokolade

Joghurt-Torte mit Aprikosen und Erdbeeren

Für 12 Stücke:
125 g Mehl
1 Msp. Backpulver
Salz
1/2 TL Vanillemark
3 EL Süßstoff
abgeriebene Schale 1/2 unbehandelten Orange
50 g Butter
1 Eigelb
Butter für die Form
Belag:
7 Blatt weiße Gelatine
200 g Sahne
400 g Joghurt
4 EL Orangensaft
1 EL Aprikosenkonfitüre
200 g Aprikosen aus der Dose (ohne Zucker)
200 g Erdbeeren
Diät-Schokolade zum Garnieren
Außerdem:
Backpapier und Hülsenfrüchte fürs Blindbacken

1. Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Backpulver, Salz, Vanillemark und Süßstoff verrühren. Die Orangenschale, Butter und Eigelb unterarbeiten und alles zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten kühlen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine ausgebutterte Springform von ca. 26 cm Ø geben. Mit Backpapier abdecken und ca. 300 g Hülsenfrüchte zum Blindbacken darauf verteilen. Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der mittleren Einschubleiste 15 Minuten backen. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Den Joghurt mit dem Orangensaft verrühren. Die Aprikosenkonfitüre in einem Topf erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Die Aprikosen in einem Sieb abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Die Erdbeeren putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Sahne mit der Hälfte der Früchte und der Gelatine vorsichtig unter die Joghurtmasse heben. Die Masse auf den abgekühlten Boden geben und im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren die Torte mit den übrigen Früchten und Diabetiker-Schokolade garniert. BE 1,4 kcal 197 per Stück

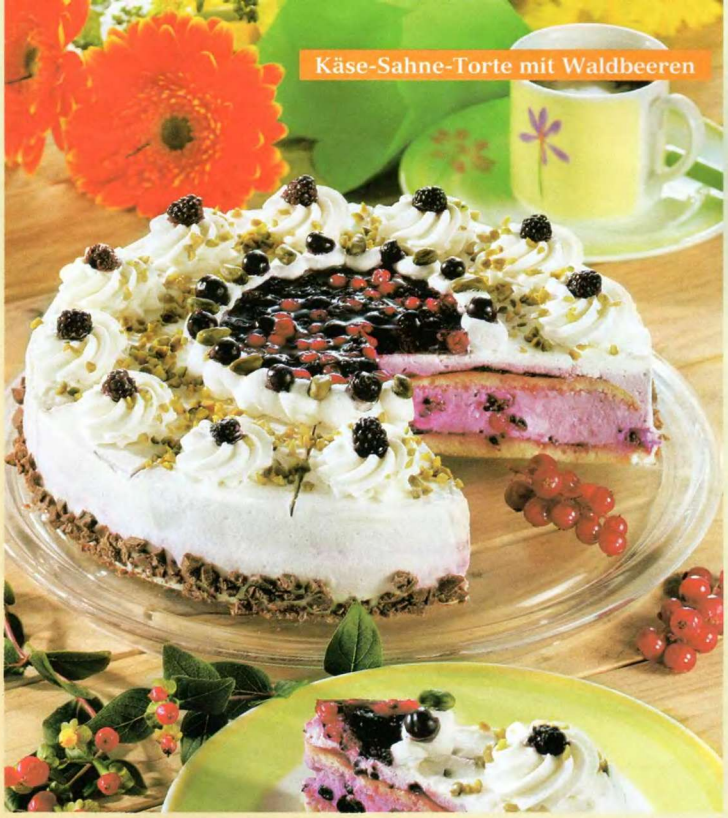
Käse-Sahne-Torte mit Waldbeeren

Für 12 Stücke:
1 Eigelb
2 EL Süßstoff
3 Eiweiß
1 Prise Salz
20 g Speisestärke
120 g Mehl
300 g gemischte Waldbeeren
100 g Waldbeerkompott mit Apfeldicksaft
1 TL Vanilleextrakt
350 g Magerquark
4 Blatt weiße Gelatine
Dekoration:
400 ml Sahne
3 EL Waldbeerkompott,
Pistazien und Diät-Schokolade zum Garnieren

1. Eigelb mit 3 EL Wasser und Süßstoff cremig rühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Das Mehl mit der Speisestärke in eine Schüssel sieben und unter die Eiercreme rühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform geben und das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad auf der mittleren Einschubleiste ca. 20 Minuten backen.

2. Waldbeeren waschen und trocknen. Einige Beeren für die Dekoration beiseite stellen. Waldbeerkompott mit dem Vanilleextrakt und dem Quark verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und nach Vorschrift auflösen, mit den Beeren unter die Quarkmasse rühren. Den Boden quer halbieren. mit einem Tortenring umstellen. Mit 3/4 der Quarkmasse bestreichen und den zweiten Boden darauf setzen. Diesen mit der restlichen Creme bestreichen. Torte im Kühlschrank fest werden lassen. Tortenring entfernen.

3. Sahne steif schlagen. 1/3 davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Torte ringsherum mit restl. Sahne einstreichen. unteren Tortenrand mit gehackter Schokolade bestreuen. Auf die Torte Rosetten und Tupfen aufspritzen. Mit Kompott, Früchten und Pistazien garnieren. BE 1,3; kcal 166 per Stück


Käse-Sahne-Torte mit Waldbeeren

Erdbeer-Reis-Torte mit Orangen

Erdbeer-Reis-Torte mit Orangen

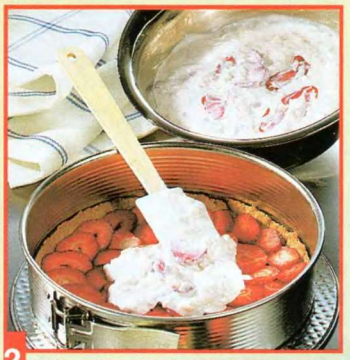
Für 12 Stücke:
80 g Margarine
150 g Mehl (Type 1050)
2 EL Süßstoff
Belag:
500 ml Milch, Salz
1/2 TL Vanilleextrakt
150 g Milchreis
3 Blatt Gelatine
500 g Erdbeeren
150 g Joghurt
100 g Quark
Außerdem:
1/2 unbehandelte Orange
Zitronenmelisse

1. Margarine mit dem Mehl und dem Süßstoff verkneten. Alles in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten kühl stellen. Die Milch mit dem Salz und dem Vanilleextrakt in einem Topf erhitzen und den Reis darin 20 Minuten quellen lassen, in ein Sieb zum Abtropfen geben.

2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ausrollen und in eine Springform von ca. 26 cm Ø geben. Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der mittleren Einschubleiste ca. 20 Minuten goldgelb backen. Boden abkühlen lassen.

3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren waschen, trocknen und in Scheiben schneiden. 12 Scheiben für die Dekoration beiseite legen. Mit der Hälfte der Früchte den Boden belegen. Restl. Erdbeeren mit der aufgelösten Gelatine, Reis, Joghurt und Quark verrühren. Masse auf die Erdbeeren streichen und im Kühlschrank ca. 2 Stunden fest werden lassen. Die Orange waschen, trocknen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Torte mit den Erdbeeren, Orangenscheiben und Zitronenmelisse garniert servieren.BE 1,9; kcal 191 per Stück

1 Den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ausrollen.


2 Die Quark-Reis-Masse auf dem Tortenboden verteilen.

Fotos:O.R.D. Gronau

Beeren Eistorte

Eistorte mit Walnüssen

Baiserböden:
4 Eiweiße, 200 g Zucker
50-75 g gehackte Walnüsse
Parfait-Eis:
3 Eigelbe, 3 EL Puderzucker
Mark von 1/2 Vanilleschote
40 g geriebene Schokolade
250 ml Sahne
Schokoladen-Eis:
3 Eigelbe, 50 g Zucker
65 g Schokolade, 250 ml Sahne
2 Eiweiße
Außerdem:
50-100 g gehackte Walnüsse
geschlagene Sahne
Walnüsse, Früchte

1. Eiweiße sehr steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers hineinschlagen und restl. Zucker unterheben. Walnüsse hacken und untermischen. Zwei Kreise auf Backpapier zeichnen (Springformgröße 24-25 cm Ø). Den Teig auf dem Backpapier verteilen und die Böden im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad 50 Min. backen, bis sie spröde und leicht gebräunt sind. Die Böden abkühlen lassen.

2. Für das Parfait-Eis Eigelbe und Puderzucker dick und schaumig schlagen. Vanillemark zur Eimasse geben. Schokolade untermischen. Sahne steif schlagen, vorsichtig unterheben. Eismasse in einer Springform 2-3 Std. im Tiefkühlfach kühlen.

3. Für das Schokoladen-Eis Eigelbe und Zucker dick und schaumig schlagen. Schokolade im Wasserbad schmelzen. Ein wenig abkühlen lassen und unter die Eimasse rühren. Sahne und Eiweiße jeweils für sich steif schlagen. Zuerst die steife Sahne unter das Schokoladengemisch heben, danach das steife Eiweiß. Eismasse in einer Springform ca. 2-3 Std. kühlen.

4. Um die Eistorte zusammenzusetzen einen Baiserboden in eine Springform legen. Darauf das Parfait-Eis geben. Walnüsse über das Eis streuen. Das Schokoladeneis darauf geben und mit dem 2. Baiserboden zudecken. Die Eistorte noch mal gefrieren. Springform entfernen. Mit geschlagener Sahne, Walnusshälften und Früchten verzieren, z. B. Kiwis oder Erdbeeren oder je nach Saison.

Beeren-Eistorte

Teig:
100 g Butter, 100 g Zucker
4 Eier, 100 g Mehl
50 g Speisestärke, 50 g Kakao
1 TL Backpulver
Füllung:
1/2 l Sahne, 150-180 g Zucker
300 g gemischte TK-Beeren
Garnitur:
1/4 l Sahne, 40 g Zucker
20 g geraspelte Schokolade

1. Weiche Butter mit Zucker cremig schlagen, nach und nach die Eier dazugeben. Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backpulver zusammen sieben und unter die Buttermasse rühren. Eine Springform (26 cm Ø) leicht einfetten und mit Mehl ausstäuben. Teig hineinfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen, auf der mittleren Schiene, bei 190 Grad ca. 40 Min. backen. Nach dem Abkühlen den Kuchenboden aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter völlig erkalten lassen. Den Kuchen einmal quer durchschneiden.

2. Die Springform mit Folie sorgfältig auslegen, auch am Rand. Einen Boden hineinlegen. Sahne mit Zucker steif schlagen. Von den TK-Beeren 16 schöne Beeren für die Garnitur reservieren. Restl. Beeren zerdrücken und mit der steifen Sahne ver-

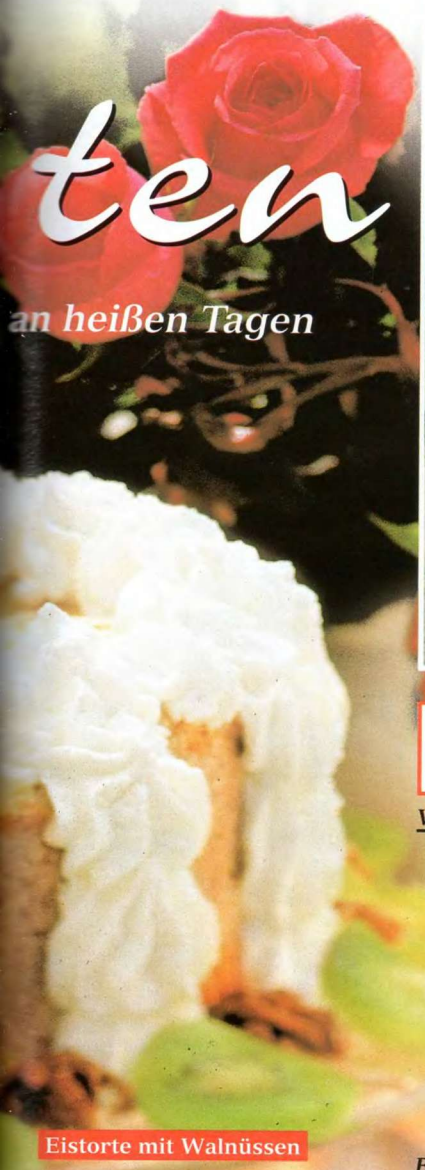
Eistor

Kühler Genuss

Dünne Nuss-Baiserböden geben den beiden Eisschichten Halt, bis - ja, bis das selbstgemachte Eis weich wird. Die Pracht sollte also schnell gegessen oder einen Teil davon gleich wieder ins Tiefkühlfach gestellt werden.

rühren. Den Kuchenboden in der Springform mit der Beerensahne einstreichen. Glatt streichen und den zweiten Boden daraufdrücken. Die so vorbereitete Torte mind. 2 Std. tiefkühlen.

3. Für die Garnitur Sahne mit Zucker steif schlagen. Ca. 1/4 der Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Die Torte aus der Form nehmen, mit Sahne rasch einstreichen. Mit Sahne aus dem Spritzbeutel 16 Tupfen an den Rand spritzen, mit den reservierten Beeren garnieren. Schokolade in der Mitte verteilen. Torte sofort servieren oder wieder in den Tiefkühler stellen.



Eistorte mit Walnüssen

Eisbombe mit Baisers

Eisbombe mit Baisers

Vanilleeis:
4 Eigelbe, 4 EL Puderzucker
Mark von 1 Vanilleschote
6 kleine Makronen
500 g Sahne
Pistazieneis:
4 Eigelbe, 4 EL Puderzucker
150 g Marzipanrohmasse
50 g Pistazienkerne
50 g gehackte Mandeln
500 g Sahne
Baisers:
4 Eiweiße, 200 g Zucker
rote und grüne Lebensmittelfarbe
Außerdem:
Verschiedenes Obst (z.B. Erdbeeren, Pfirsiche, Melonenkugeln, Trauben)
150 g geraspelte Schokolade
Marzipanblumen und -blätter
kandierte Rosen

1. Eigelbe gut mit Puderzucker verrühren. Vanillemark und zerbröselte Makronen dazugeben. Sahne cremig schlagen und unter die Eimasse heben. Eine hohe Napfkuchenform bis zur Hälfte mit Creme füllen. Für 2-3 Std. in das Tiefkühlfach stellen.

2. Eigelbe mit Puderzucker verrühren. Kleingeschnittene Marzipanrohmasse unterheben. Die Hälfte der Pistazienkerne fein hacken und mit den Mandeln unterrühren. Sahne cremig schlagen und unterheben. Creme auf das halbgefrorene Vanilleeis in der Form gießen und fertig tiefkühlen (4-5 Std.).

3. Für die Baisers Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, dabei nach und nach Puderzucker einrieseln lassen. In zwei Portionen teilen, in die eine etwas rote, in die andere grüne Lebensmittelfarbe mischen. Eiweißmasse mit zwei Löffeln als kleine Häufchen (Abstand!) auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 120 Grad ca. 40-50 Min. trocknen lassen.

4. Form ganz kurz in kochendes Wasser tauchen, Eis auf eine Platte stürzen und mit Marzipanblumen usw. garnieren. Mit restl. Pistazienkernen bestreuen. Baisers um das Eis legen und mit klein geschnittenem Obst füllen.

Tipp

Die Eisbombe mit Blumendekor kann auch als Dessert nach einer festlichen Mahlzeit serviert werden. Wer sich bei der Zubereitung etwas Arbeit sparen möchte, kauft beim Konditor fertige Baiserschalen (gibt's auch abgepackt in Supermärkten) und garniert sie mit Obst und Blüten aus.

Fotos: Teubner Foodstudio, Wöhlbier

Mit Sahne und Baiser, mit Früchten und Schokolade prächtig garniert, sind diese Torten Blickpunkt jeder festlichen Kaffeetafel

Die schönsten Torten für Familienfeste

Aprikosen-Schoko-Torte

Schokoladenbiskuit:
4 Eier, getrennt
3 EL warmes Wasser
180 g Zucker
2 gehäufte EL Kakao
200 g Mehl, 1/2 TL Backpulver
Füllung und Dekoration:
300 g frische Aprikosen
100 g Vollmilch-Kuvertüre
1 EL Öl, 150 ml Milch
1 Pck. Vanille-Tortencreme
100 g weiche Butter
400 ml Sahne
1 Pck. Vanillezucker
3 EL Nussnougat-Creme

1. Eigelbe mit Wasser und Zucker cremig aufschlagen. Kakao, Mehl und Backpulver mischen und auf die Eigelbcreme sieben. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und alles vorsichtig vermengen. Boden einer Springform fetten. Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 30 Min. backen. Biskuit aus der Form lösen und auskühlen lassen. Zweimal quer durchschneiden. Von einem Boden dabei ringsum 1 cm abschneiden, damit die Torte kuppelförmig wird.

2. Für die Creme Aprikosen putzen und in Spalten schneiden. Für die Schokoladencreme zerkleinerte Kuvertüre mit Öl im Wasserbad auflösen. Kalte Milch mit dem Cremepulver nach Vorschrift verrühren. Butter cremig rühren. Creme, Butter und flüssige Kuvertüre verrühren. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. 1/2 Sahne mit einigen Aprikosenstücken mischen und auf einen Boden aufstreichen. Zweiten Boden aufsetzen, mit Schokoladencreme bestreichen und mit Aprikosenstücken belegen. Letzten Boden auflegen. Torte ringsum mit Schokoladencreme bestreichen, dabei die Kuppel formen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Torte mit Sahnetuffs verzieren. Tuffs mit Aprikosenspalten belegen. Nussnougat-Creme in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und ein Eckchen abschneiden. Feine Zickzacklinien aufspritzen.

Mohn-Limettentorte

Mürbeteig:
150 g Mehl
50 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Btl. Schwartau Citro-Back
100 g Butter
Biskuit:
4 Eier, 100 g Zucker
1 Prise Salz, 120 g Mehl
30 g Speisestärke
2 TL Backpulver
125 g Mohn-Back
Außerdem:
125 g Himbeer-Konfitüre
Creme:
9 Blatt Gelatine
250 g Mascarpone
400 g Vollmilch-Joghurt
2 Limetten, 1 Orange
1 Btl. Citro-Back, 70 g Zucker
200 g Schlagsahne
1 Pck. Orangeat
125 g Mohn-Back
Dekoration:
1 Limette
1 Pck. Schoko Dekor Blätter Zartbitter

1. Mürbeteigzutaten in einer Schüssel verkneten. Teig zugedeckt ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2. Inzwischen den Biskuitteig zubereiten. Eier, Zucker und Salz ca. 5 Min. schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. 125 g Mohn-Back unter den Teig heben. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 15 Min. backen. Sofort nach dem Backen auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen. Das obere Backpapier abziehen und den Biskuit mit dem unteren Backpapier aufrollen. Abkühlen lassen.

3. Den Mürbeteig auf einem mit Backpapier belegten Springformboden (26 cm Ø) ausrollen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und den Springformrand darum setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 13-15 Min. backen. Abkühlen lassen.

4. Den Biskuitteig wieder ausrollen und mit 75 g Himbeerkonfitüre dünn bestreichen. Wieder eng aufrollen und in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Den Mürbeteig mit restl. Konfitüre dünn bestreichen. Biskuitscheiben rundherum an den Rand setzen. Restl. Scheiben auf dem Mürbeteigboden verteilen.

5. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone mit Joghurt, abgeriebener Schale von 1 Limette, Limettensaft (von beiden Limetten), Orangensaft, Citro-Back und Zucker verrühren. Gelatine nach Vorschrift auflösen und zur Mascarponemasse geben. Sahne steif schlagen. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben.

6. Die Masse halbieren und unter eine Hälfte sehr fein gehacktes Orangeat und Mohn-Back heben. Zuerst die Mohn-Creme auf den Boden geben und dann die restl. Limettencreme daraufstreichen. Ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Für die Dekoration Torte mit hauchdünnen Limettenscheiben und Schoko Dekor-Blättern verzieren.

Tipp

Der Mürbeteigboden, der bei dieser Torte für festen Halt sorgt, kann beim Bäcker fertig gekauft werden. Spart Arbeit und Geld! Statt mit Limettenscheiben können auch Aprikosenspalten auf der Torte dekoriert werden. Schmeckt lieblicher!

Erdbeer-Vacherin

Zutaten für 2 Kuchen:
Baisermasse:
8 Eiweiße, 250 g Zucker
200 g Puderzucker
30 g Speisestärke
Füllung:
400 g reife Erdbeeren
30 g Puderzucker
2 cl brauner Rum, 3/4 l Sahne
35 g Zucker
ausgeschabtes Mark von 1/2 Vanilleschote
Außerdem:
2-3 Backbleche
Backpapier zum Auslegen
Kakaopulver zum Besieben

1. Für die Baisermasse Eiweiße in einer völlig fettfreien Schüssel zu Schnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis ein absolut schnittfester Eischnee entstanden ist. Den Puderzucker mit Speisestärke darübersieben und mit einem Holzspatel unterheben, bis keine Klümpchen mehr sichtbar sind. Die Backbleche mit Backpapier auslegen und mit einem Bleistift die gewünschte Ringgröße (18 bis 20 cm Ø) vorzeichnen. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und 2 Böden aus eng aneinander liegenden Kreisen sowie 4 große Ringe – je 2 für einen Vacherin – auf die Bleche spritzen. Mit Sterntülle zwei passende Gitter als Deckel spritzen. Backbleche mit genügend Abstand in den auf 50 Grad vorgeheizten Ofen schieben und einen Kochlöffel in die leicht offene Ofentür stecken, damit die Feuchtigkeit vollständig entweichen kann. Baiserstücke über Nacht im warmen Ofen lassen, damit sie vollständig durchtrocknen. Vorsichtig vom Papier lösen.

2. Erdbeeren putzen, waschen und trocknen. Früchte je nach Größe halbieren oder vierteln. In einer Schüssel mit Puderzucker besieben, mit Rum beträufeln und 30 Min. durchziehen lassen. Sahne mit Zucker und Vanillemark steif schlagen. 1/4 davon in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und damit (siehe Abbildungen) die Baiserringe auf den Böden befestigen. Restl. Sahne mit vorbereiteten Erdbeeren mischen und Vacherins damit füllen (siehe Arbeitsfotos).

So wird's gemacht:

1 Pro Torte werden 1 Boden und 2 Ringe benötigt – jeweils mit einem Spritzbeutel mit großer Lochtülle gespritzt – sowie 1 Gitter – mit Sterntülle Nr. 8 gespritzt – als Abschluß.

2 Die Ringe auf den Boden setzen und etwas Schlagsahne dazwischen spritzen. Es geht auch mit Baisermasse, die dann nochmals im Ofen getrocknet wird.

3 Die mit Früchten vermischte Sahne einfüllen. Die Oberfläche glatt streichen und das Baisergitter aufsetzen. Mit Kakaopulver besieben und beliebig garnieren.

Schokoladen-Minztorte

Zutaten für 12 Stück:
150 g Kuvertüre Halbbitter
4 Eier, 4 EL Wasser
120 g Zucker, 1 Prise Salz
150 g Mehl, 2 TL Backpulver
Creme:
750 g Schlagsahne
3 Pck. Sahnesteif, 2 TL Zucker
10 cl Minz-Likör
Dekoration:
1 Pck. Schwartau Schoko Raspel Zartbitter, 2-3 TL Kakao
einige Minzblätter oder -blüten

1. Kuvertüre in Stücke schneiden und nach Vorschrift schmelzen. Eier, Wasser, Zucker und Salz ca. 6-8 Min. weiß schaumig schlagen, bis der Zucker vollständig

gelöst ist. Mehl und Backpulver mischen und mit der geschmolzenen Kuvertüre unter die Eimasse heben. Masse in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (26 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 25 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Torte einmal waagerecht halbieren.

2. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Zum Schluss den Minzlikör hinzufügen. 1/2 Minz-Sahne auf den unteren Boden füllen. Den zweiten Boden auflegen. Restl. Minz-Sahne obenauf und rundherum verteilen. Mit einem Zackenspachtel ein dekoratives Muster ziehen. Für die Dekoration die Torte mit Raspelschokolade, Kakaopulver und Minzblättern und/oder -blüten verzieren.

Die schönsten Torten für Familienfeste

Rhabarbertorte

1 fertiger Biskuitboden (26 cm Ø)

Mürbeteigboden:
130 g Mehl, Salz, 60 g Butter
75 g Puderzucker, 1 Eigelb
900 g Rhabarber, 1/8 l Wasser
100 g Zucker

Frischkäsecreme:
8 Blatt Gelatine
400 g Frischkäse, 100 g Zucker
Mark von 1/2 Vanilleschote
Schale und Saft von
1/2 unbehandelten Orange
2 cl Orangenlikör, 1/4 l Sahne
100 g Rhabarber-Erdbeerkonfitüre

Garnitur:
3/8 l Sahne, 20 g Zucker
20 g Schokospäne
20 g gehackte Pistazien

1. Für den Mürbeteigboden das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Salz, Butter in kleinen Stückchen, Puderzucker sowie Eigelb dazugeben und alles rasch zu einem Teig kneten. In Folie einschlagen und 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Platte (27 cm Ø) ausrollen. Oberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen. Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen, auf der mittleren Schiene, bei 200 Grad in ca. 15 Min. backen. Vom Blech nehmen und auskühlen lassen.

2. Inzwischen den Rhabarber putzen, schälen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Wasser mit Zucker aufkochen und die Rhabarberstücke darin ca. 5 Min. blanchieren. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

3. Für die Frischkäsecreme, Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Frischkäse mit Zucker, Vanillemark, Orangenschale, -saft und -likör verrühren. Gelatine nach Vorschrift auflösen und darunterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

4. Biskuitboden einmal quer durchschneiden. Den Mürbeteigboden mit der Hälfte der Konfitüre bestreichen, einen Biskuitboden darauflegen und mit restl. Konfitüre bestreichen. Den zweiten Boden darauflegen und gut andrücken. Von der Frischkäsecreme etwas auf den Biskuitboden streichen und mit den Rhabarberstückchen (einige für die Garnitur zurückbehalten) gleichmäßig belegen. Die restliche Creme kuppelartig auf dem Rhabarber verteilen und den Tortenrand einstreichen. Mit einem Garnierkamm verzieren. Im Kühlschrank fest werden lassen.

5. Die Sahne (3/8 l) mit Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und die Torte damit dekorieren. Mit den restlichen Rhabarberstücken belegen und mit den Schokospänen und Pistazien garnieren.

Erdbeer-Baisertorte

100 g Butter, 100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz, 4 Eigelbe
3 EL Milch, 125 g Mehl
1 TL Backpulver
Butter für die Form

Baiser:
4 Eiweiße, 200 g Zucker

Füllung:
400 g Philadelphia Frischkäse
150 g Puderzucker
Saft von 1 Limette, 1/4 l Sahne
500 g frische Erdbeeren

Garnitur:
1/8 l Sahne
50 g geröstete Mandelblättchen

1. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Nach und nach Eigelbe und Milch unterrühren. Mehl mit Backpulver sieben und löffelweise unter den Teig rühren. Eine Springform (24 cm Ø) mit Butter ausstreichen, den Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen, auf der mittleren Schiene, bei 220 Grad 10 Min. backen. Inzwischen Eiweiße mit Zucker steif schlagen. Den Tortenboden aus dem Backofen nehmen, den Eischnee darauf verstreichen und wieder in den Backofen geben. Bei 175 Grad weitere 30 Min. backen. Danach herausnehmen und abkühlen lassen. Aus der Form nehmen und vollständig erkalten lassen. (Am besten Sie backen den Tortenboden mit Baiser schon am Vortag).

2. Für die Füllung den Frischkäse mit Puderzucker und Limettensaft schaumig rühren. Sahne steif schlagen und unterziehen. Erdbeeren kalt abbrausen, Blütenansätze entfernen und in kleine Stückchen schneiden. 6 Erdbeeren halbieren und für die Garnitur zurückbehalten. Erdbeerstückchen unter die Frischkäsecreme geben. Den Tortenboden einmal quer durchschneiden und Erdbeercreme auf dem ersten Boden glatt streichen. Den Boden mit dem Baiser daraufsetzen. Sahne steif schlagen und mit der Hälfte davon den Rand der Torte bestreichen. Mit Mandelblättchen bestreuen.

3. Restl. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und je 1 Rosette auf jedes Tortenstück spritzen. Darauf je 1/2 Erdbeere legen. Torte bis zum Servieren kühl stellen.

Einladung zum Geburtstagskaffee würde ein Maler dieses Stilleben nennen, auf dem sich die Erdbeer-Baisertorte zum Reinbeißen schön präsentiert

Die schönsten Torten für Familienfeste

Mango-Schmetterlingstorte

Zutaten für 12 Stück:

Mürbeteig:
120 g Mehl,
1 Btl. Schwartau Citro-Back
1 Prise Salz, 30 g Puderzucker
60 g Butter, 1 Ei
Hülsenfrüchte und Backpapier fürs Blindbacken

Außerdem:
75 g Kuvertüre Halbbitter

Creme:
5 Blatt Gelatine
2 kleine reife Mango
2 unbehandelte Limetten
100 g Zucker
250 g Speisequark
400 g Schlagsahne

Dekoration:
125 g Puderzucker
3 TL Zitronensaft
1 Pck. Back- & Speisefarben
1 Pck. gehackte Pistazien

1. Mehl, Citro-Back, Salz, Puderzucker, Butter und Ei zu einem Mürbeteig verkneten. Teig 30 Min. abgedeckt in den Kühlschrank stellen. 2/3 Teig in eine gefettete Tarteform (26 cm Ø) geben, dabei den Rand hochziehen. Auf den Teig Backpapier legen und mit Hülsenfrüchten bedecken. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad ca. 15 Min. blind backen. Hülsenfrüchte und Papier entfernen. Bei gleicher Temperatur 8 Min. weiterbacken. 10 Min. in der Form ruhen lassen. Vorsichtig aus der Form herausheben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

2. Inzwischen restl. Teig ausrollen und Schmetterlinge mit Hilfe einer Schablone ausschneiden. Schmetterlinge längs halbieren, auf Backpapier setzen und bei 190 Grad 12 Min. goldbraun backen.

3. Kuvertüre in Stücke schneiden und nach Vorschrift schmelzen. Mürbeteigboden von innen damit bestreichen. 5 Min. in den Kühlschrank stellen.

4. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mango schälen und den Stein entfernen. Eine Mango in kleine Stücke oder Spalten schneiden und beiseite stellen. Restl. Mango, abgeriebene Schale von 1 Limette, Saft von 2 Limetten und Zucker in einem hohen Gefäß pürieren. Quark unterrühren. Gelatine nach Vorschrift auflösen. 5 EL Creme mit Gelatine verrühren. Unter Rühren zur Creme geben. Sahne steif schlagen. Sobald die Creme beginnt zu gelieren, die Sahne unterheben. Creme mit 2/3 Mango auf den Mürbeteigboden streichen. Mit restl. Mango verzieren. Abgedeckt 2 Std. kalt stellen.

5. Für die Schmetterlinge den Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und mit Speisefarben rot färben. Guss fest werden lassen. Schmetterlingsflügel leicht in die Torte stecken und einen „Körper" aus Pistazien streuen.

Fotos: Teubner Foodstudio, Konzeptstudio Feierabend, Schwartau (3)